ACTA DE PAGO No 1

CONTRATO DE SUMINISTROS N°109 DE 2026

CONTRATISTA:	CORTE REAL S.A.S	
OBJETO:	SUMINISTRO DE PROTEINA ANIMAL PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACION DE NUTRICERES	
PAGO	NOVENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON TREINTA Y CUATRO CENTAVOS ($ 96.522.454,34) TRIBUTOS INCLUIDOS.	
FECHA DEL CONTRATO:	30 DE ENERO DE 2026	
CDP	NÚMERO: 122	FECHA: 30 DE ENERO DE 2026
CRP	NUMERO: 122	FECHA: 30 DE ENERO DE 2026

A la fecha, 27 MAR 2026 se reunieron HUGO ALBERTO GOMEZ OTALVARO identificado con cédula de ciudadanía No. 15.428.258 de Rionegro (Antioquia), Gerente y Representante Legal de NUTRICERES S.A.S. y YURLEY RAMÍREZ LONDOÑO, identificado con cédula de ciudadanía N°1036401423 Del Carmen de Viboral, en calidad de supervisor del contrato N. °109-2026 de CORTE REAL S.A.S con NIT No 901.386.179-4. Con el fin de firmar la presente Acta de Pago, por NOVENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS DIECISIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON TREINTA Y CUATRO CENTAVOS ($ 96.522.454,34) TRIBUTOS INCLUIDOS. , según facturas;

N° DE FACTURA	FECHA DE FACTURA	VALOR
CR 5823	10/03/2026	$ 11.387.373,49
CR 5822	10/03/2026	$ 747.201,00
CR 5834	11/03/2026	$ 13.380.629,54
CR 5838	12/03/2026	$ 8.585.084,53
CR 5831	11/03/2026	$ 9.679.804,95
CR 5832	11/03/2026	$ 10.295.828,83
CR 5872	16/03/2026	$ 2.989.470,40
CR 5825	10/03/2026	$ 10.722.829,98
CR 5873	16/03/2026	$ 13.767.491,25

CR 5867	16/03/2026	$ 1.792.967,05
CR 5749	02/03/2026	$ 1.093.443,40
CR 5747	02/03/2026	$ 12.080.329,92

Mediante la suscripción de la presente acta, los supervisores asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida.

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta quienes en ella intervinieron

HUGO ALBERTO GÓMEZ O.
Gerente y Representante Legal
NUTRICERES S.A.S.
C.C: 15.428.258 Rionegro (Ant)

Yurley Ramírez Londoño

YURLEY RAMÍREZ LONDOÑO
Supervisora
NUTRICERES S.A.S.
C:C:1036401423 Del Carmen de Viboral (Ant)

143 U folios Sandras.

INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO DE SUMINISTROS No109-2026 ENTRE NUTRICERES S.A.S CORTE REAL S.A.S

FECHA DE ELABORACIÓN:	27 MAR 2026				
SUPERVISIÓN: X INTERVENTORÍA:	No. 01	DE SEGUIMIENTO: PARA PAGO:	 X	FINAL	
PERIODO DE SEGUIMIENTO DEL INFORME:	Desde:	04/02/2026	Hasta:	31/03/2026	

1. INFORMACIÓN GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO: 178

CONTRATO:		NÚMERO: 109-2026
CONVENIO:		FECHA DE SUSCRIPCIÓN:30 DEL MES DE ENERO DE 2026
FECHA ACTA DE INICIO:		04 DE FEBRERO DE 2026
OBJETO:SUMINISTRO DE PROTEINA ANIMAL PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACION DE NUTRICERES		

CONTRATISTA:	CORTE REAL S.A.S		
NIT O CÉDULA:	901.386.179-0		
CUENTA BANCARIA:	BANCOLOMBIA CUENTA CORRIENTE		
NÚMERO DE CUENTA:	02300000985		
VALOR INICIAL:	$442.879.923,75	CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS VEINTITRES PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS M/L ($442.879.923,75) TRIBUTOS INCLUIDOS	
PLAZO INICIAL:	DESDE EL 04 DE FEBRERO DE 2026 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026		
ADICIÓN:	N/A	VALOR ADICIÓN N/A	% DE ADICIÓN – No. CDP: N/A
PRÓRROGA:	N/A	TIEMPO PRORROGADO N/A	NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN N/A
HISTÓRICO DE SUSPENSIONES:	N/A	FECHA INICIO N/A	FECHA REANUDACIÓN N/A
REINICIO:	N/A	FECHA REINICIO	N/A
CDP:	No.122	FECHA DEL CDP:	30 de enero de 2026
REGISTRO PRESUPUESTAL:	No.122	FECHA DEL CRP:	30 de enero de 2026
SUPERVISOR: CARGO:	YURLEY RAMÍREZ LONDOÑO Profesional de Gestión de Nutrición NUTRICERES S.A.S		
INTERVENTOR:	NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:	N/A	

NÚMERO CONTRATO:	N/A
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA:	21,79%

HOSPITAL

COMPONENTE FINANCIERO CONSOLIDADO

No. de Acta de Pago	No. del Comprobante de Egreso y factura	Fecha de pago Comprobante de Egreso	Valor pagado	Valor ejecutado	Saldo Pendiente por ejecutar **VALOR TOTAL DEL CONTRATO:** $442.879.923,75
1				$ 11.387.373,49	$ 431.492.550,26
				$ 747.201,00	$ 430.745.349,26
				$ 13.380.629,54	$ 417.364.719,72
				$ 8.585.084,53	$ 408.779.635,19
				$ 9.679.804,95	$ 399.099.830,24
				$ 10.295.828,83	$ 388.804.001,41
				$ 2.989.470,40	$ 385.814.531,01
				$ 10.722.829,98	$ 375.091.701,03
				$ 13.767.491,25	$ 361.324.209,78
				$ 1.792.967,05	$ 359.531.242,73
				$ 1.093.443,40	$ 358.437.799,33
				$ 12.080.329,92	$ 346.357.469,41
		Total:	$	**$ 96.522.454,34**	**$ 346.357.469,41**

1.CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES Y/O ACTIVIDADES DE LAS PARTE

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA

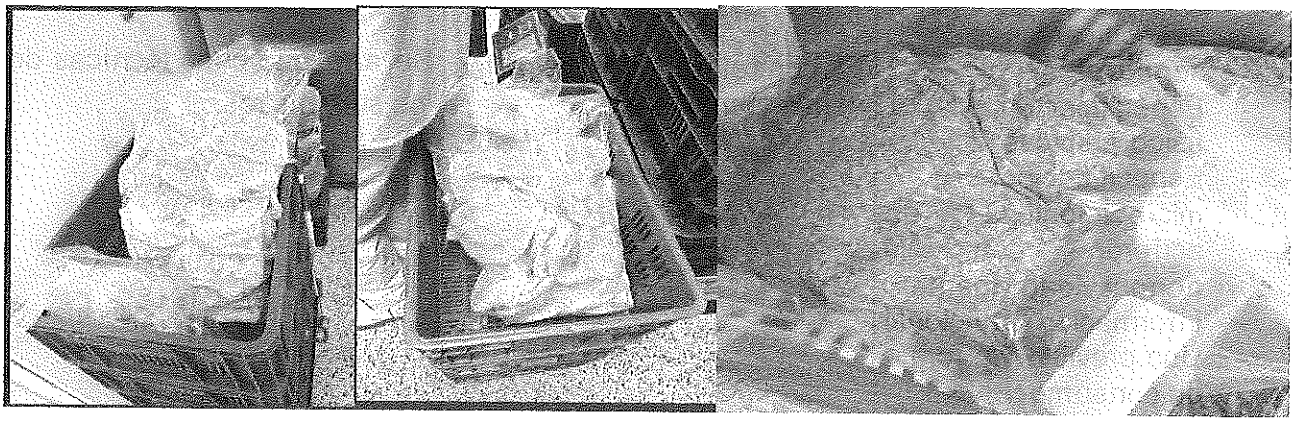
Cumplir con los estándares de calidad de conformidad con las normas técnicas y/o legislación del área de su competencia para presentación del servicio y/o suministro. Y acuerde con el requerimiento técnico presentado.	El contratista cumple con todos los estándares de calidad verificados a través de las fichas técnicas de los productos, autorización sanitaria por INVIMA de estos y los certificados de calidad.	Se anexan las fichas técnicas de los suministros, el certificado sanitario del establecimiento y los certificados de calidad de cada producto
Entregar los bienes y/o productos y facturas para el cobro, de manera oportuna con todos los requisitos, soportes y efectuar los trámites correspondientes para legalizar el respectivo pago.	El contratista entrega de manera oportuna las facturas y soportes necesarios para la legalización de los respectivos pagos.	Se anexan las facturas de los suministros generados en el periodo y los documentos necesarios para el pago -Pago de la seguridad social, - certificado de parafiscales, - documentación del contador).
Mantener stock disponible que permita atender el flujo de pedidos de NUTRICERES S.A.S.	El contratista cumple con las solicitudes de pedidos que se requieren por parte de NUTRICERES S.A.S e informa a tiempo si en algún momento no tiene disponibilidad de algún producto, esto con el fin de que la empresa pueda reaccionar y revisar lo solicitado	Se anexan órdenes de compra y formato de recepción de materia prima.
Suscribir la póliza que garantice el cumplimiento del objeto contractual. Previo al inicio del plazo de ejecución contractual	El contratista suscribe las debidas pólizas solicitadas por NUTRICERES S.A.S	Se suscribe la póliza N° 175944 aprobada el 03 de febrero de 2026
Entregar la póliza dentro de los 3 días siguientes del recibo del contrato	El contratista entrega las debidas pólizas para la firma del contrato con NUTRICERES S.A.S	La póliza N° 175944 fue entregada y aprobada el 03 de febrero de 2026
Entregar los elementos en las instalaciones de NUTRICERES S.A.S. y/o donde se le comunique en el municipio de Rionegro, de acuerdo con lo solicitado a través del supervisor del contrato.	El contratista cumple con la entrega de los productos solicitados en la bodega de NUTRICERES S.A.S y/o donde se solicite de acuerdo con el contrato	Se anexan órdenes de compra donde se especifica lugar, fecha y hora de entrega de los suministros.

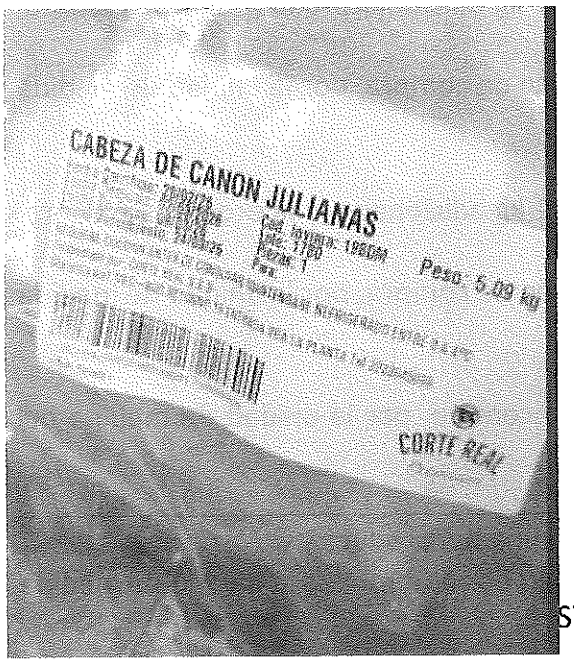
Realizar la entrega de los elementos del objeto contractual en el tiempo que se le indique de la orden de compra del Supervisor. Dicho requerimiento se hará por NUTRICERES S.A.S y debe ser entregado y facturado de la misma forma en que se solicitó.	El contratista cumple con los tiempos y fechas de entrega estipulados según la orden de compra y necesidad del servicio. Cumple además con el empaque, la entrega y a la vez con la facturación en la misma forma que se solicita .	Se anexan facturas y órdenes de compra donde se especifica lugar, fecha y hora de entrega de los suministros.
Se debe costear por precios unitarios y las cantidades serán pedidas por demanda, acorde a las necesidades de NUTRICERES S.A.S.	El contratista cumple con las necesidades que la empresa requiere mediante la orden de compra.	Se anexan órdenes de compra con las cantidades de suministros solicitadas al contratista, así mismo con los precios establecidos contractualmente.
El contratista deberá suministrar solo lo que NUTRICERES S.A.S, le solicite mediante pedido previa coordinación para ello con el supervisor del contrato y de acuerdo con las necesidades y requerimientos de esta.	El contratista cumple con el suministro de las solicitudes generadas por la empresa NUTRICERES S.A.S mediante la orden de compra.	Se anexan órdenes de compra de los suministros.
NUTRICERES S.A.S. podrá modificar, de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencias que haya establecido para las entregas y el CONTRATISTA se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones	El contratista cumple con las fechas, horarios y lugar establecidos para la entrega de los suministros solicitados.	Se anexan órdenes de compra con fechas, horarios y lugar de entrega de los productos
Asumir el nivel de riesgo y la propiedad del producto hasta el momento en que realice la entrega total de los productos a satisfacción de NUTRICERES S.A.S. en el lugar indicado.	Se verifica que todos los suministros solicitados al proveedor cumplan con los estándares de calidad y se reciben a satisfacción en la bodega de NUTRICERES	Se anexa formato de recepción de materia prima, en el cual se verifica que todos los suministros cumplan con los estándares de calidad y se reciban en las cantidades solicitadas.

	S.A.S y/o donde se solicite según el contrato.	
Asumir los costos del transporte, cargue y descargue de los productos hasta la sede de NUTRICERES S.A.S. y/o donde el supervisor indique en el municipio Rionegro, será asumido por el CONTRATISTA	El contratista asume los costos del cargue y descargue para la entrega de los suministros solicitados.	Se anexa factura de los suministros entregados en NUTRICERES S.A.S donde se evidencia solo el cobro de los productos entregados sin ningún cargo adicional.
NUTRICERES S.A.S. Podrá efectuar visitas de supervisión a las instalaciones del contratista.	El área de calidad e inocuidad actualizo el cronograma de visita técnica para el año 2026	La visita será programada de acuerdo con el cronograma del año 2026
Suministrar las fichas técnicas las cuales deberán contener la siguiente información: - Nombre del producto - Descripción del producto - Número de Registro INVIMA - Ingredientes en orden decreciente - Características organolépticas del producto o especificaciones sensoriales - Especificaciones fisicoquímicas - Especificaciones microbiológicas de acuerdo con la normatividad vigente - Información nutricional - Uso previsto y/o forma de consumo - Especificaciones de empaque/embalaje y rotulación - Presentaciones comerciales del producto	El contratista suministra las fichas técnicas	Se anexan fichas técnicas de los suministros.

- Tipo de conservación y/o almacenamiento del producto - Vida util del producto - Imagen real del producto - Especificaciones sobre la forma en que se lotea el producto/ identificación del lote de producción - Identificación con nombre y cargo de quien elaboro y aprobo el informe de los productos suministrados. -		
Suministrar el concepto sanitario favorable con requerimientos del establecimiento donde se almacenen y/o fabriquen los productos.	El contratista suministra el concepto sanitario	Se anexa concepto sanitario del establecimiento

1.1. REGISTRO FOTOGRÁFICO:





STR



Se verificó que los materiales e insumos fueron entregados en óptimas condiciones de acuerdo con las especificaciones requeridas y lo pactado en el contrato dándole cumplimiento a las mismas. Se adjuntan evidencias fotográficas del suministro recibido por el contratista.

2. VERIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL, APORTES DE PARAFISCALES Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

El contratista presenta los documentos que acreditan que se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de aportes a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones, ARL y parafiscales, de él (y de sus empleados, según el caso), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 e igualmente por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad y uso adecuado de los desechos (para los contratos y convenios que aplique) de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Nacional 1072 de 2015.

3. ANOTACIONES U OBSERVACIONES ADICIONALES:
Para este informe se presentan las siguientes novedades:

O.C 095
Se reciben 0,8 kg de pechuga y de filete de pechuga adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,3 kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

O.C 127

Se reciben 1,3 kg de pechuga y de filete de pechuga 0,7 kg adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,5. kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

O.C 128

Se reciben 1,5 kg de pechuga y de filete de pechuga 0,1 kg adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,5. kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

O.C 129

Se reciben 0,7 kg de pechuga adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

O.C 130

Se reciben solo 44,8 kg de pechuga por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,6 kg de filete de pechuga adicional a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

Se reciben 0,4. kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

O.C 142

Se reciben 1,9 kg de pechuga adicionales a la orden de compra por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,7 kg de filete de pechuga adicional a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

Se reciben 0,3 kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto

O.C 196

Se reciben 0,1 kg de pechuga adicionales a la orden de compra por la unidad de medida del producto.

O.C 226

Se reciben 1,7 kg de pechuga y de filete de pechuga 0,4 kg adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

Se reciben 0,3 kg de filete de Bassa adicionales a la orden de compra, por la unidad de medida del producto.

4. ANEXOS:

ANEXOS	Verificación

1	Acta de pago	✓
2	Informe de supervisión	✓
3	Cuenta de Cobro o Factura Legal	✓
4	Planilla de seguridad social	✓
5	Certificado de aportes parafiscales (para personas jurídicas)	
6	Tarjeta profesional y Junta Central de Contadores, del contador que suscribe el certificado de parafiscales.	✓
7	Fichas técnicas	✓
8	Órdenes de compra para contratos de suministro	✓
9	Formato de recepción para contratos de suministro.	✓
10	Certificados de calidad para contratos de suministro, cuando aplique	✓
11	Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente del lugar donde se fabriquen, procesen, distribuyan y almacenen alimentos	✓

Para constancia, se firma la presente acta:

Yurley Ramírez Londoño

Nombre: YURLEY RAMÍREZ LONDOÑO
SUPERVISOR/INTERVENTOR

Juan Felipe Galvis G

Nombre: JUAN FELIPE GALVIS GARCIA
APOYO A LA SUPERVISIÓN

Modificar formato recepción.

Nutriceres Nutrición consciente Nit: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	095-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**09/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 p. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	35	$ 32.070,50	$ 1.122.467,50
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	22	$ 23.490,60	$ 516.793,20
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	12	$ 23.490,60	$ 281.887,20
TOCINO BARRIGUERO X 110 GRAMOS CADA UNO	KILO	30	$ 37.961,00	$ 1.138.830,00
HUEVO DE ALDANA GOULASH	KILO	20	$ 47.481,00	$ 949.620,00
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	76	$ 37.360,05	$ 2.839.363,80
PECHUGA	KILO	72	$ 28.738,50	$ 2.069.172,00
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	40	$ 23.740,50	$ 949.620,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				**$11.320.172,50**

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,823 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 10, 2026 12:01 pm
Fecha Vencimiento: abril 24, 2026 12:01 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 10
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 10/03/2026 12:19:31 p. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1771	Kilos	35.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,122,467.50
2	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1771	Kilos	22.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	516,793.20
3	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1771	Kilos	12.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	281,887.20
4	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1771	Kilos	30.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,138,830.00
5	2011	GOULASH DE HUEVO DE ALD	2478	Kilos	20.00	$ 47,841.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	956,820.00
6	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2478	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	854,658.00
7	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2478	Kilos	76.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	2,839,363.80
8	5050	PECHUGA	1117	Kilos	72.80	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	2,092,162.80
9	5118	FILETE DE PECHUGA 100 G X1	1115	Kilos	16.80	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	627,648.84
10	7002	FILETE DE BASA	VN1483160	Kilos	40.30	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	956,742.15

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:ORDEN 095 CONTRATO 109

Subtotal (=):	**$ 11,387,373.49**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 11.387.373,49
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 11.387.373,49**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 11,387,373.49**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5823

TOTAL KILOS 342,90 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:ONCE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

KATHERINE GARCIA
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: a1e2e0441bf21c611e33258574c1c50056c7d758340f3731459deed57d535497dd28a8557fdff555d0f04b0cfa826018

Firma:

sSNbToFzEhni48nkUEw67Cfo6AvpVi61L+Z5rOcbVa88FAcHwY2lUSH/FFbiXjd7y4Iv53+Q1pX3tHyv0dd38AJ46SoYRVgCqS0xpUJRshN5KNNZK2Ya3BvRLzCr8DJd0fZKbJ/foUoW6VCvzo5fus5cPu+2P3qRe2SiMhKDf96o6+EuPKnWKR28eXPzTknZW/UKmTO/fr1xKzv+6QDekQ9BmPJgI55Am7/IgQSIoMpNKxNFTAm/+TT9z2TkZjXI2DI'eKaOlh7B4bUMtoXmavqVUSzfXI1z9YIlsVqBcZ7wIu5xepZN9cM8/T2RumaB8M5NLH9KlnxQD6ioZQ==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026

Recibido: 10/03/2026 12:19:33 p. m. Meses De Vigencia: 24

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27	
Versión: V5	
Fecha: mayo 31 de 2021	
Página: 1 de 1	

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL __X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
09/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA)	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	20	X		0,8		O.C 096-26 R136		X			
10/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	35	X		1,2		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	22	X		-0,5		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	12	X		-0,1		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	TOCINO BARRIGUERO X 110GR	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	30	X		4,2		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	HUEVO DE ALDANA GOULASH	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	20	X		-4,6		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO PORCION X 100GR	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	18	X		1,5		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	76	X		-5		O.C. 095-26 R 5585		X			
10/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 22/07/2026 L: 1117	72,8	X		-11		O.C. 095-26 R 5585			X		
10/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	16,8	X		-10		O.C. 095-26 R 5585			X		
10/02/2026	FILETE DE BASSA X100GR	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN483VI604	40,3	X		-10		O.C. 095-26 R 5585			X		
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple NC: No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

xpedició n:	30/01/2026	PESC ADO S Y MARISCO S DE ALTAMAR SAS

C ER TIF IC A D O D E C A LID A D

Altamar

NIT 900560575-1

Calle 26ª N° 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guía:	143	45882	2026

C lie nte : CORTE REAL S.A.S — M unic ipí o : Marinilla

N IT: 901.386.179-4 — D e pa rta m e nto : ANTIOQUIA

S uc urs a l: Marinilla — Te lé fo no : 310 792 95 55

D ire c c c ió n: Aut Medellin Bo go ta re to rno 19 entrada a la vda La P lanta

IN F OR M A C Ió N GEN ER A L

Es pe c ie :	P ANGASIUS		F e c ha e la bo ra c ió n:	23/09/2026
Lo te :	VN483VI604			
P la nta B e ne f ic io :	DL949		F e c ha Ve nc im ie nto	23/09/2027
F a c tura :	FE32290			

C o dig o IN VIM A 19 8 D M — Te m p. R e c p. e n °C : 1.8 — Te m p. D e s pa c ho e n °C : 0.7

P ro duc to s

P R OD UÇ TO	UN D D E M ED ID A	P ES O	UN D	TIP O D E EM P A QUE
FILETE DE BASSA	KG	80,00	480	Bolsa plastica agranel
TOTAL		80,00		

C A R A C TER IS TIC A S S EN S OR IA L

P R UEB A	ES P EC IF IC A C ION	M ETOD O	R ES ULTA D O	OB S ER VA C ION ES
A P A R IEN C IA	P ROP IA DEL P RODUCTO	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
C OLOR	ROS ADO UNIFORME	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERIS TICO DEL P RODUCTO	INS P ECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMP ER A TU R A	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

IN S TR UC C ION ES D E C ON S UM O

P ro ducto crudo , s o meter a co ccio n antes de co ns umir: as ar o fre ir s egun s ea s u preferencia

R ES P A LD O D E VID A UTIL

Almacenar en cavas de co ngelacio n 0-18°C , en cajas limpias , s o bre es tibas y co n una adecauda manipulacio n.

NOTA: Las mues tras analizadas s e encuentran co nfo rmes co n lo s parametro s s egun info rme de labo ra to rio

VEHIC ULO TR A N S P OR TA D OR

B e e f m a s te r — HOR A : 08:12 AM — HES 827

		R EC IB ID O:	
Jaqueline Gomez - Calidad contabilidad@altamarsas.com		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OB S ER VA C ION ES

E s ta guía s e e xpide ba j o l a r e s pons a bi l i da d de l a pla nta de de s pos te y s u a l te r a c ió n, me dic a c ió n o s us t i tuc i ón s e r á obje t o de l a s s a nc i one s pe na l e s c o r r e s pondie nte s a l a Le y 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1117
FECHA DE BENEFICIO:	22/01/2026
FECHA EMPAQUE:	24/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	22/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026
1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA
LOTE:	1115
FECHA DE BENEFICIO:	20/01/2026
FECHA EMPAQUE:	24/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	20/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

Fecha Expedición:	10/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3233045099

Número Guía:	198DM	2478	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Direccción: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	7/02/2026
Lote:	2478	**Fecha Desposte o**	9/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	28/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
HUEVO ALDANA GOULASH	KG	20		VACIO
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	18		VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	76		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

RECIBIDO:

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	10/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1771	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S. **Municipio:** RIONEGRO
NIT: 901.477.441-0 **Departamento:** ANTIOQUIA
Sucursal: RIONEGRO **Teléfono:**
Direccción: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO		**Fecha Beneficio:**	7/02/2026
Lote:	1771		**Fecha Desposte o**	9/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F		**Fecha Vencimiento**	24/02/2026
Factura:			**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA DE CERDO X 100GR	KG	35		VACIO
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	22		VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	12		VACIO
BARRIGUERO X 110GR	KG	30		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:
Marcela A.		
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desporte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,822 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 10, 2026 11:59 am
Fecha Vencimiento: abril 24, 2026 11:59 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 1
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 10/03/2026 12:01:07 p. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS

Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	2013	PIERNA DE CERDO MOLIDA	1771	Kilos	20.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	747,201.00

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable. para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:CONTRATO 109 ORDEN 096

Subtotal (=):	**$ 747,201.00**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 747.201,00
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 747.201,00**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 747,201.00**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5822

TOTAL KILOS 20,00 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS UN PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

KATHERINE GARCIA
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: bc9edc7cc06abea3d89b0f53c2bcad1788a425113d89663a94987f5d2a95831ab255fbc45aafbde5e3468c3cba08391c

Firma:
s8uGZfA3IL4UILaiHizeJVQeUkmqnwNa/ql6uc7/RozwDisZzxPOxGK3Q2qAY5LmSasvW6RiJ7BmsL5jQZ+K0PjRq2nnrU7vuHk2aXBzYpZKrSrZdPiDEOrOEd+36IcqLINOCjn73wjqVKuxIcFne2P99m+RvnkJ9sT0KW/0C9xYgBAtUy447BRslSnH86l0P0
yt23bm5dFYAJdFAJG95vHtEN2r7ov2QnbIZMnsOuT3yLT9JVbor+9jr/eOAjb2QGaTBJSmEjIkGFtOfjvdWCtNwMym6l2Bueg1NCo65qYiiMWD2uKeXwCoFh/32O72RTASLuCaFjt0U78Aw==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Recibido: 10/03/2026 12:01:09 p. m.

6

Pendiente Factura

Nutriceres Nutrición consciente Nit. 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	096-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**09/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 p. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA)	KILO	**20**	$ 37.360,05	$ **747.201,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$747.201,00

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley R

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Líder SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL __X____

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
09/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA)	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1771	20	X		0,8		O.C 096-26 R136		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	9/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1771	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	7/02/2026
Lote:	1771	**Fecha Desposte o**	9/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	24/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA DE CERDO MOLIDA	KG	20		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

RECIBIDO:

calidad-produccion@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Nutriceres	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	127-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109-26**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
HORA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	**50**	$ 32.070,50	**$ 1.603.525,00**
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	**12**	$ 23.490,60	**$ 281.887,20**
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	**20**	$ 23.490,60	**$ 469.812,00**
PECHO PARA MECHAR	KILO	**20**	$ 38.609,55	**$ 772.191,00**
TOCINO BARRIGUERO PORCIONES X 110 GRAMOS	KILO	**25**	$ 37.961,00	**$ 949.025,00**
HUEVO DE ALDANA GOULASH	KILO	**20**	$ 47.481,00	**$ 949.620,00**
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	**33**	$ 47.481,00	**$ 1.566.873,00**
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	**90**	$ 37.360,05	**$ 3.362.404,50**
PECHUGA	KILO	**60**	$ 28.738,50	**$ 1.724.310,00**
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	**20**	$ 37.360,05	**$ 747.201,00**

FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	37	$ 23.740,50	$	878.398,50
VALOR TOTAL DE LA FACTURA					$13.305.247,20
OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso					
ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS			SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO		
FIRMA:			FIRMA:		
Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024		Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024		

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,834 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 11, 2026 7:36 am
Fecha Vencimiento: abril 25, 2026 7:36 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 11
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 11/03/2026 7:48:49 a. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1756	Kilos	50.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,603,525.00
2	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1756	Kilos	12.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	281,887.20
3	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1756	Kilos	20.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	469,812.00
4	2002	PECHO DESMECHAR RES	2471	Kilos	20.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	772,191.00
5	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1756	Kilos	25.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	949,025.00
6	2011	GOULASH DE HUEVO DE ALD	2471	Kilos	20.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	949,620.00
7	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	0	Kilos	33.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,566,873.00
8	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2471	Kilos	90.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	3,362,404.50
9	5050	PECHUGA	1084	Kilos	61.30	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,761,670.05
10	5017	FILETE DE PECHUGA	1090	Kilos	20.70	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	773,353.04
11	7002	FILETE DE BASA	VN949VI16	Kilos	37.50	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	890,268.75

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC127 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 13,380,629.54**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 13.380.629,54
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 13.380.629,54**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 13,380,629.54**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5834

TOTAL KILOS 389,50 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:TRECE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: dfff6d304423ddd235484de961e9b0cf9b199a4952123d46221fe86a921da37492dc9f9b193b318db27598cc72e6657a

Firma: fcxLt6vXcZpD9lpSXlntHyVhPJCqTeWb0b+vGC4eAYSTZ9DNfVFGb9kxEFzlPY5WceVtS0GIi8OIAT3ZZ/2vRRRpNLntvvPVrcXizSOXAiKeuKalGmdFlc1gzrENeD3jb2Fza42RPp3/ddQqQPZ+HnZ5sU9px6ta4PRjBdlY5VdILDWpysYCMZbL2heqrlQuk
ckLzxB1+zeTcL1imcA1B+p/gRrXUiwmRkxV5CJfjZF8qFrjxsWyLYyTykCUnYJIfyWMO5IVFtBACfoyAxQ8r5KCHV5SGexRtUQUvfpouRxM3RJ688SfADU0nu0hOfn6h9yA95Jv3cdxN0KZQ==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al provecedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Recibido: 11/03/2026 07:48:51 a. m.

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL — **CONTRATO:** CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL _X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
31/01/2026	PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100 GRS	KG	F.V: 14/02/2026 L: 1756	50	X		3,5		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 14/02/2026 L: 1756	20	X		2,9		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	SOLOMO EXTRANJERO X 100 G	KG	F.V: 07/02/2026 L: 2471	33	X		2,1		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	CARNE MOLIDA MIXTA PALETERO	KG	F.V: 07/02/2026 L: 2471	90	X		2,5		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	PECHO DE RES PARA DESMECHAR	KG	F.V: 07/02/2026 L: 2471	20 20	X		1,9		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 14/02/2026 L: 1756	12	X		2,1		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	BARRIGUERO DE CERDO X 100 GRS	KG	F.V: 14/02/2026 L: 1756	25	X		1,9		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	GOULASH HUEVO DE ALDANA	KG	F.V: 07/02/2026 L: 2471	20	X		1,9		O.C. 127-26		X			
31/01/2026	PECHUGA	KG	F.V: 27/05/2026 L: 1084	61,3	X		-4		O.C. 127-26			X		
31/01/2026	FILETE DE BASA X 100 G	KG	F.V: 17/06/2027 L: VN949VI102	37,5	X		-7,4		O.C. 127-26			X		
31/01/2026	FILETE DE PECHUGA X 100 G	KG	F.V: 10/06/2026 L: 1090	20,7	X		-7,2		O.C. 127-26			X		

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple NC: No Cumple Amb= ambiente Rf= refrigeracion C= congelacion T°= Temperatura U= unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	31/01/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Pecuario

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1756	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	28/01/2026
Lote:	1756	**Fecha Desposte o**	29/01/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	14/02/2026
¿Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA PORCIONADA X 100GR	KG	30	14/02/2026	VACIO
BARRIGUERO X 110	KG	25	14/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	12	14/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	31/01/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3233045099

Número Guía:	198DM	2471	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	20/01/2026
Lote:	2471	**Fecha Desposte o**	21/01/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	07/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	13	07/02/2026	VACIO
HUEVO DE ALDANA GOULASH	KG	20	07/02/2026	VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	70	07/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL PLACA:

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

RECIBIDO:

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: Enero 2026

FECHA DE EMISIÓN:	10/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA DE POLLO
LOTE:	1084
FECHA DE BENEFICIO:	27/11/2025
FECHA EMPAQUE:	2/12/2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	27/05/2026

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<3
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta ACXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,8
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a 4°C	-18,1
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: DICIEMBRE 2025

FECHA DE EMISIÓN:	29/12/2025

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE MARINADO DE PECHUGA
LOTE:	1090
FECHA DE BENEFICIO:	10/12/2025
FECHA EMPAQUE:	13/12/2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	10/06/2026

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<10
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	0
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<100
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,7
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a 4°C	-18
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

Fecha Expedición:	2/12/2025	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

NIT 900560575-1
Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guía:	127	45873	2025

Cliente: CORTE REAL S.A.S
NIT: 901.386.179-4
Sucursal: Marinilla
Dirección: Aut Medellín Bogotá reto rno 19 entrada a la vda La Planta

Municipio: Marinilla
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono: 310 792 95 55

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PANGASIUS		Fecha elaboración:	17/06/2
Lote:	VN949VI102			
Planta Beneficio:	DL949		Fecha Vencimiento	17/06/2
Factura:	FE31027			

Codigo INVIMA 198DM Temp. Recp. en °C: 1.8 Temp. Despacho en °C: 0.7

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
FILETE DE BASSA	KG	70,00	420	Bolsa plastica agranel
TOTAL		70,00		

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, se meter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de congelacion 0-18°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR

Beefmaster HORA: 08:12 AM HES 827

Jaqueline Gomez - Calidad
contabilidad@altamarsas.com

RECIBIDO:
FIRMA C.C-FECHA Y HORA:

Ricardo Cortes
01/12/2025

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de despost e y su alteración, medicación o sustitución será objet de las sanciones penales correspondientes a la Le y 906 de 2004

Fecha Expedición:	9/01/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3233045099

Número Guía:	198DM	2471	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	Fecha Beneficio:	2/01/2026
Lote:	2471	Fecha Desposte o	3/01/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	Fecha Vencimiento	20/01/2026
Factura:		Fecha Vencimiento	

Codigo INVIMA 198DM Temp. Recp. en °C: 1.9 Temp. Despacho en °C: 1.1

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
SOLOMO EXTRANJERO X100	KG	20		VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	20		VACIO
PECHO DESMECHAR	KG	20		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA.	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL PLACA:

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARIANA MARTINEZ

RECIBIDO:

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	9/01/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1756	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	Fecha Beneficio:	7/01/2026
Lote:	1756	Fecha Desposte o	8/01/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	Fecha Vencimiento	22/01/2026
Factura:		Fecha Vencimiento	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA X100	KG	20		VACIO
C. CAÑON JULIANAS	KG	20		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARIANA MARTINEZ		RECIBIDO:
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,838 **Prefijo** CR
Fecha y Hora Generación: marzo 12, 2026 8:38 am
Fecha Vencimiento: abril 26, 2026 8:38 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 10
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 12/03/2026 8:46:12 a. m.
Documento Base: 0

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Direccción: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1760	Kilos	20.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	641,410.00
2	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1760	Kilos	18.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	422,830.80
3	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1760	Kilos	22.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	516,793.20
4	2002	PECHO DESMECHAR RES	2473	Kilos	20.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	772,191.00
5	2018	MORRILLO EN TROZO x 100gr	2473	Kilos	20.00	$ 39,859.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	797,181.00
6	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2473	Kilos	20.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	949,620.00
7	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2473	Kilos	55.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	2,054,802.75
8	5050	PECHUGA	1103	Kilos	41.50	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,192,647.75
9	5017	FILETE DE PECHUGA	1105	Kilos	20.10	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	750,937.01
10	7002	FILETE DE BASA	VN483VI50	Kilos	20.50	$ 23,740.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	486,671.03

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109 OC 128 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 8,585,084.53**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 8.585.084,53
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 8.585.084,53**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 8,585,084.53**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5838

TOTAL KILOS 257,10 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 99d21df042509befa4cae592b7728d84bb27db4170983acc2644e18c906dbfca646d757506d059f2144a1d760f6cbfb1

Firma:

UorgyzioSkuchOUsWPmq3v53A3aRFxZyLzKO/c2e9ajo9mPteUSAfeJ6T8bpzZ4+VZoPmupRtO69WVTwxlVJF4UgNxcprpOkH68uR8o9OTzgMj1a1yrWNCQMALz/FXE/T3NbDdb2dNxccaVVdqVeMMtXlgfR6fwXQEtcewMv26XaDEoJOYCNZOfd6ufxOwdu60EaXPgTJz8BK1yt0gFbRMO0G1OazZQUSUQA4NoKonR/oO9nx/v1/&M9ltcRQU3Ta5LKWQ8txHeZL5mXMLAN/MMP8vcVEwxG4cKIB/VY3ET7kICJVy760/xznCk0rwbhQP8uIX+aU5/AmuJA==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al provedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026

Nutriceres Nutrición consciente Nit 9014772441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	128-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109-26** 4 Feb
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
HORA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	**20**	$ 32.070,50	$ **641.410,00**
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	**18**	$ 23.490,60	$ **422.830,80**
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	**22**	$ 23.490,60	$ **516.793,20**
PECHO PARA MECHAR	KILO	**20**	$ 38.609,55	$ **772.191,00**
MORILLO TROZO DE 100 GRAMOS	KILO	**20**	$ 39.859,05	$ **797.181,00**
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	**20**	$ 47.481,00	$ **949.620,00**
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	**55**	$ 37.360,05	$ **2.054.802,75**
PECHUGA	KILO	**40**	$ 28.738,50	$ **1.149.540,00**
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	**20**	$ 37.360,05	$ **747.201,00**
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	**20**	$ 23.740,50	$ **474.810,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$8.526.379,75

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL — **CONTRATO:** CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL _X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
04/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100 GRS	KG	F.V: 16/02/2025 L: 1760	20	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 16/02/2025 L: 1760	18	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 16/02/2025 L: 1760	22	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	PECHO DE RES PARA DESMECHAR	KG	F.V: 17/02/2026 L: 2473	20	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	MORRILLO EN TROZOS	KG	F.V: 17/02/2026 L: 2473	20	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO X 100 G	KG	F.V: 17/02/2026 L: 2473	20	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA PALETERO	KG	F.V: 17/02/2026 L: 2473	55	X				O.C. 128-26		X			
04/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 30/06/2026 L: 1103	41,5	X				O.C. 128-26			X	SE RECIBE 1,5 KG DE MAS POR UNIDAD DE EMPAQUE.	
04/02/2026	FILETE DE BASA X 100 G	KG	F.V: 13/08/2027 L: VN483VI506	20,5	X				O.C. 128-26			X	SE RECIBEN ,5 KG DE MAS POR UNIDAD DE EMPAQUE.	
04/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100 G	KG	F.V: 06/07/2026 L: 1105	20,1	X				O.C. 128-26			X	SE RECIBE .1 KG DE MAS POR UNIDAD DE EMPAQUE.	
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	04/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1760	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellin-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	30/01/2026
Lote:	1760	**Fecha Desposte o**	02/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	16/02/2026
¿Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA PORCIONADA X 100GR	KG	20	16/02/2026	VACIO
CABEZA DE CAÑON EN FAJITAS	KG	18	16/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	19	16/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	04/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3233045099

Número Guía:	198DM	2473	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Direccción: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIóN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	31/01/2026
Lote:	2473	**Fecha Desposte o**	03/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	17/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	20	17/02/2026	VACIO
PECHO PARA MECHAR	KG	20	17/02/2026	VACIO
MORILLO EN TROZOS X 100 GR	KG	20	17/02/2026	V ACIO
MOLIDA MIXTA	KG	55	17/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL PLACA:

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
gerenciaoperativa@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	20/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA MARINADA
LOTE:	1105
FECHA DE BENEFICIO:	6/01/2026
FECHA EMPAQUE:	8/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	6/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18ºC (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,4**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

xpedició n:	9/01/2026	PESC ADO S Y MARISCO S DE ALTAMAR SAS

C ER TIF IC A D O D E C A LID A D

NIT 900560575-1

Calle 26ª N° 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

Número Guía:	140	45879	2026

C lie nte : CORTE REAL S.A.S
N IT: 901.386.179-4
S uc urs a l: Marinilla
D ire c c ió n: Aut Medellin Bo go ta re to rno 19 entrada a la vda La P lanta

M unic ipí o : Marinilla
D e pa rta m e nto : ANTIOQUIA
Te lé fo no : 310 792 95 55

IN F OR M A C IÓ N GEN ER A L

Es pe c ie :	P ANGASIUS		F e c ha e la bo ra c io n:	13/08/2026
Lo te :	VN483VI506			
P la nta B e ne f ic io :	DL949		F e c ha Ve nc im ie nto	13/08/2027
F a c tura :	FE31847			

C o dig o IN VIM A 19 8 D M Te m p. R e c p: e n °C : 1.8 Te m p. D e s pa c ho e n °C : 0 .7

P ro duc to s

P R OD UC TO	UN D D E M ED ID A	P ES O	UN D	TIP O D E EM P A QUE
FILETE DE BASSA	KG	70,00	420	Bolsa plastica agranel
TOTAL		70,00		

C A R A C TER IS TIC A S S EN S OR IA L

P R UEB A	ES P EC IF IC A C ION	M ETOD O	R ES ULTA D O	OB S ER VA C ION ES
A P A R IEN C IA	P ROP IA DEL P RODUCTO	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
C OLOR	ROS ADO UNIFORME	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERIS TICO DEL P RODUCTO	INS P ECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMP ER A TU R A	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

IN S TR UC C ION ES D E C ON S UM O

P ro ducto crudo , s o meter a co ccio n antes de co ns umir: as ar o fre ir s egun s ea s u preferencia .

R ES P A LD O D E VID A UTIL

Almacenar en cavas de co ngelacio n 0-18°C , en cajas limpias , s o bre es tibas y co n una adecauda manipulacio n.

NOTA: Las mues tras analizadas s e encuentran co nfo rmes co n lo s parametro s s egun info rme de labo ra to rio

VEHIC ULO TR A N S P OR TA D OR

B e e f m a s te r HOR A : 08:12 AM HES 827

		R EC IB ID O:	
Jaqueline Gomez - Calidad contabilidad@altamarsas.com		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OB S ER VA C ION ES

E s ta guía s e e xpide ba j o l a r e s pons a bi l i da d de l a pla nta de de s pos te y s u a l te r a c i ón, me dic a c i ón o s us t i tuc i ón s e rá obje to de l a s s anc i one s pe na l e s c or r e s pondie nte s a l a Le y 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	10/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1103
FECHA DE BENEFICIO:	30/12/2025
FECHA EMPAQUE:	3/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/06/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,4**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

pendiente factura

3

OK

Nutriceres Nutrición consciente NIT 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	129-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109-26** 09-02
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
HORA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	20	$ 32.070,50	$ 641.410,00
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	11	$ 23.490,60	$ 258.396,60
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	21	$ 23.490,60	$ 493.302,60
TOCINO BARRIGUERO	KILO	25	$ 37.961,00	$ 949.025,00
HUEVO DE ALDANA GOULASH	KILO	20	$ 47.481,00	$ 949.620,00
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	60	$ 37.360,05	$ 2.241.603,00
PECHUGA	KILO	60	$ 28.738,50	$ 1.724.310,00
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	40	$ 23.740,50	$ 949.620,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$9.659.706,00

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,831 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 11, 2026 6:25 am
Fecha Vencimiento: abril 25, 2026 6:25 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 10
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 11/03/2026 6:36:04 a. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS

Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Direccción: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1761	Kilos	20.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	641,410.00
2	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1761	Kilos	11.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	258,396.60
3	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1761	Kilos	21.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	493,302.60
4	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1761	Kilos	25.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	949,025.00
5	2011	GOULASH DE HUEVO DE ALD	2472	Kilos	20.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	949,620.00
6	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2472	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	854,658.00
7	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2474	Kilos	60.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	2,241,603.00
8	5050	PECHUGA	1103	Kilos	60.70	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,744,426.95
9	5118	FILETE DE PECHUGA 100 G X1	1105	Kilos	16.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	597,760.80
10	7002	FILETE DE BASA	VN41555VI	Kilos	40.00	$ 23,740.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	949,602.00

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declaro que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable. para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC129 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 9,679,804.95**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 9.679.804,95
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 9.679.804,95**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 9,679,804.95**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5831

TOTAL KILOS 291,70 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: eff9ba0cd4030cc6650c29c9fdc2a0f2f0189999106cc51c9f5cc2ac4a6278b0af68dcc5bcee98fac7d2609bd98b594f

Firma:
K8rW0yarZiRrxL0bskabRH+BCQRjMc/5UACvwuAf4uZejiN1y+2pjVxPOLhDA4H3kDMKQPTPcEdC6TvZT2jy2K7bY6KKbGlWKQ+5SWzrkGzAOD312TvHW3Hf4SOT2mPezgrk2fczgooC50urh7mPcvy4P1L3f6223/YpvqXcyFnjaxbpEihpSfRM2oLKW
DDuJiYfwYj2mB+yvNgSDEYLuxpDYpDBznSgiF4B4ulxfktqf5+8EDIZ20ry39wgL2K2ebrhJOHQCpLbGGgCv1ff77dnZ+2bljVS/O2Wlpd06dxAsKo70bsoAYbBHuAn3Rng4VN6qpvJ350s8FA==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Recibido: 11/03/2026 06:36:07 a. m.

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL — **CONTRATO:** CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL _X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
07/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100 GRS	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1761	20	X		2,1		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1761	11	X		1,3		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1761	21	X		2		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	BARRIGUERO DE CERDO X 100 GRS	KG	F.V: 24/02/2026 L: 1761	25	X		1,4		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	GOULASH HUEVO DE ALDANA	KG	F.V: 21/02/2026 L: 2474	20	X		1,5		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO X 100 G	KG	F.V: 21/02/2026 L: 2474	18	X		2,1		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA PALETERO	KG	F.V: 21/02/2026 L: 2474	60	X		1,7		O.C. 129-26		X			
07/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100 G	KG	F.V: 06/07/2026 L: 1105	16	X		-9,3		O.C. 129-26			X		
07/02/2026	FILETE DE BASA X 100 G	KG	F.V: 17/07/2027 L: VN155VI366	40	X		-7,5		O.C. 129-26			X		
07/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 17/07/2026 L: 1113	60,7	X		-9,5		O.C. 129-26			X		
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisa: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisa: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	07/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1761	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S. **Municipio:** RIONEGRO
NIT: 901.477.441-0 **Departamento:** ANTIOQUIA
Sucursal: RIONEGRO **Teléfono:**
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIóN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	03/02/2026
Lote:	1761	**Fecha Desposte o**	04/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	24/02/2026
¿Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA PORCIONADA X 100GR	KG	20	24/02/2026	VACIO
CABEZA DE CAÑON EN FAJITAS	KG	21	24/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	11	24/02/2026	VACIO
BARRIGUERO X110GR	KG	25	24/02/2026	

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	9/01/2026	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

NIT 900560575-1
Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guia:	140	45879	2026

Cliente: CORTE REAL S.A.S **Municipio:** Marinilla
NIT: 901.386.179-4 **Departamento:** ANTIOQUIA
Sucursal: Marinilla **Teléfono:** 310 792 95 55
Dirección: Aut Medellin Bogota retorno 19 entrada a la vda La Planta

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PANGASIUS	Fecha elaboracion:	17/07/2025
Lote:	VN155V1366		
Planta Beneficio:	DL949	Fecha Vencimiento	17/07/2027
Factura:	FE31847		

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.8** **Temp. Despacho en °C: 0.7**

Productos

PRODUCTO	UNDDE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
FILETE DE BASSA	KG	70,00	420	Bolsa plastica agranel
TOTAL		70,00		

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, somete a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de congelacion 0-18°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.-

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR

Beef master **HORA: 08:12 AM** **HES 827**

		RECIBIDO:	
Jaqueline Gomez - Calidad contabilidad@altamarsas.com		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de despostey su alteración, modicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	26/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE MARINADO DE PECHUGA
LOTE:	1105
FECHA DE BENEFICIO:	6/01/2026
FECHA EMPAQUE:	8/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	6/07/2026

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<10
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	0
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<100
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,7
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a 4°C	-18,1
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	27/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1113
FECHA DE BENEFICIO:	17/01/2026
FECHA EMPAQUE:	21/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	17/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C. (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

JUAN FERNANDO LOPEZ	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,832 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 11, 2026 6:36 am
Fecha Vencimiento: abril 25, 2026 6:36 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 10
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 11/03/2026 6:51:51 a. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS

Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1762	Kilos	35.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,122,467.50
2	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1762	Kilos	20.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	469,812.00
3	2002	PECHO DESMECHAR RES	2475	Kilos	20.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	772,191.00
4	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1761	Kilos	6.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	227,766.00
5	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2475	Kilos	40.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,899,240.00
6	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2475	Kilos	70.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	2,615,203.50
7	5050	PECHUGA	1103	Kilos	44.80	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,287,484.80
8	5118	FILETE DE PECHUGA 100 G XI	1105	Kilos	16.60	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	620,176.83
9	7002	FILETE DE BASA	VN483V	Kilos	20.40	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	484,306.20
10	2018	MORRILLO EN TROZO x 100gr	2475	Kilos	20.00	$ 39,859.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	797,181.00

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable. para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC130 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 10,295,828.83**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 10.295.828,83
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 10.295.828,83**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 10,295,828.83**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5832

TOTAL KILOS 292,80 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:DIEZ MILLON ES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 829e1d6cbfa9b92738ea50995bcd921861bf1ccbc01dd222e51adb63f38f31655b9abdd9548a8b3370125013386 87d9a

Firma: QJlUQykbs8wPqd28DJ7jojlR4spyDUo/ZYjCQQsRkZ3/tb3J/pv91LN7HTBkdlg86bq1BrSZQMm/avK4ZWPI51LAgmgeYgT9qA/Y27LKoBoX5CsCOEL0EYMd9nvvgVv2E1tmGko7JJ9UBOxvdkKPkyLoyovZYkZYiHzWwiO35OPELqvuv/6hbR9LbFsVlcRA9 G4vJfFaS0J4mOwHUS5ys0YeqyPHgRiqqeDzFdj10C139mfwp3PA5G69KloSQiD/HtOB4fwr7ReGw4c/OrY+BDj/ezzqSiUly4/L+d+Ulvk2a6O5xz6xgOg/vBq6Rs9KOBkpA6xx/CscYzXG0g1A==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Recibido: 11/03/2026 06:51:53 a. m.

Nutriceres Nutrición consciente NIT: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	130-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	109-26
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
HORA DE ENTREGA:	COORDINAR CON RECEPCIÓN
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	35	$ 32.070,50	$ 1.122.467,50
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	20	$ 23.490,60	$ 469.812,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	20	$ 38.609,55	$ 772.191,00
TOCINO BARRIGUERO X 110 GRAMOS CADA UNO	KILO	6	$ 37.961,00	$ 227.766,00
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	40	$ 47.481,00	$ 1.899.240,00
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	70	$ 37.360,05	$ 2.615.203,50
PECHUGA	KILO	45	$ 28.738,50	$ 1.293.232,50
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	20	$ 23.740,50	$ 474.810,00
MORILLO 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	20	$ 39.859,05	$ 797.181,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$10.269.664,30

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique)
Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley Ramirez

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL — **CONTRATO:** CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____ HOSPITAL _X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
14/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1762	20	X		2,1		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100 GRS	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1762	35	X		1,9		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	BARRIGUERO DE CERDO X 100 GRS	KG	F.V: 27/02/2026 L: 1761	6	X		2,4		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	PECHO DE RES PARA DESMECHAR	KG	F.V: 03/03/2026 L: 2475	20	X		1,5		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO X 100 G	KG	F.V: 03/03/2026 L: 2475	40	X		2,2		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	MORRILLO EN TROZOS	KG	F.V: 03/03/2026 L: 2475	20	X		1,5		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA PIERNA/ PALETERO	KG	F.V: 03/03/2026 L: 2475	70	X		2,1		O.C. 130-26		X			
14/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 17/07/2026 L: 1113	44,8	X		-10		O.C. 130-26			X	SE RECIBEN 44,8 KG POR UNIDAD DE EMPAQUE	
14/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100 G	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	16,6	X		-9,8		O.C. 130-26			X	SE RECIBEN 16,6 KG POR UNIDAD DE EMPAQUE	
14/02/2026	FILETE DE BASA X 100 G	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN483VI604	20,4	X		-7,9		O.C. 130-26			X	SE RECIBEN 20,4 KG POR UND DE EMPAQUE	
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	14/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Frescura

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guia:	198DM	1762	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S. **Municipio:** RIONEGRO
NIT: 901.477.441-0 **Departamento:** ANTIOQUIA
Sucursal: RIONEGRO **Teléfono:**
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	08/02/2026
Lote:	1762	**Fecha Desposte o**	10/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	28/02/2026
¿Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA PORCIONADA X 100GR	KG	35	28/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	20	28/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	14/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1761	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja
Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIóN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	08/02/2026
Lote:	1761	**Fecha Desposte o**	09/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	27/02/2026
¿Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0,2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
BARRIGUERO DE CERDO X 100GR	KG	6	27/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, mediicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	14/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3233045099

Número Guía:	198DM	2475	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	11/02/2026
Lote:	2475	**Fecha Desposte o**	13/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	03/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	40	03/03/2026	VACIO
PECHO PARA MECHAR	KG	20	03/03/2026	VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	70	03/03/2026	VACIO
MORILLO X 100 GR	KG	20	03/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL PLACA:

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:
gerenciaoperativa@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	26/01/2026	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

NIT 900560575-1
Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guía:	142	45881	2026

Cliente: CORTE REAL S.A.S
NIT: 901.386.179-4
Sucursal: Marinilla
Dirección: Aut Medellin Bogota retorno 19 entrada a la vda La Planta

Municipio: Marinilla
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono: 310 792 95 55

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PANGASIUS	Fecha elaboración:	23/09/2026
Lote:	VN483VI604		
Planta Beneficio:	DL949	Fecha Vencimiento	23/09/2027
Factura:	FE32170		

Codigo INVIMA 198DM Temp. Recp. en °C: 1.8 Temp. Despacho en °C: 0.7

Productos

PRODUCTO	UNDDE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
FILETE DE BASSA	KG	70,00	420	Bolsa plastica agranel
TOTAL		70,00		

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, se meter a coccion antes de consumir, asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de congelacion 0-18°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR

Beef master HORA: 08:12 AM HES 827

Jaqueline Gomez - Calidad
contabilidad@altamarsas.com

RECIBIDO:
FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de despost y su alteración, mendicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001
		VERSION: 02
		FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	30/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1113
FECHA DE BENEFICIO:	17/01/2026
FECHA EMPAQUE:	21/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	17/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,2
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	-18,1
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001
		VERSION: 02
		FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	30/01/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA MARINADA
LOTE:	1115
FECHA DE BENEFICIO:	20/01/2026
FECHA EMPAQUE:	24/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	20/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,3
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	-18,1
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

Nutriceres Nutrición consciente Nit: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant

HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	139-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**12/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**9:30 a. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	5	$ 32.070,50	$ 160.352,50
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	25	$ 23.490,60	$ 587.265,00
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	3	$ 23.490,60	$ 70.471,80
HUEVO DE ALDANA EN JULIANAS	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	5	$ 38.609,55	$ 193.047,75
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	13	$ 37.360,05	$ 485.680,65
PECHUGA	KILO	17	$ 28.738,50	$ 488.554,50
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	4	$ 37.360,05	$ 149.440,20
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$2.989.470,40

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,872 **Prefijo** CR
Fecha y Hora Generación: marzo 16, 2026 2:07 pm
Fecha Vencimiento: abril 30, 2026 2:07 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 8
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 16/03/2026 2:14:04 p. m.
Documento Base: 0

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1770	Kilos	5.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	160,352.50
2	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1771	Kilos	25.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	587,265.00
3	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1770	Kilos	3.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	70,471.80
4	2022	HUEVO DE ALDANA EN JULI	2478	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	854,658.00
5	2002	PECHO DESMECHAR RES	2478	Kilos	5.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	193,047.75
6	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2478	Kilos	13.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	485,680.65
7	5050	PECHUGA	1122	Kilos	17.00	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	488,554.50
8	5118	FILETE DE PECHUGA 100 G X1	1115	Kilos	4.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	149,440.20

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC139 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 2,989,470.40**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 2.989.470,40
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 2.989.470,40**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 2,989,470.40**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5872

TOTAL KILOS 90,00 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE.

Transferencias
Bancolombia Corriente 023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 9975ce0b09d60e2a1309bfa4ff14db03307fa31f275685d29c9f2806d584d7ea0e3abd3c7947dfe148ccf52fd92712a

Firma:
MMH4LzAnRqb+mgKnOWnvuOVkYDaatcmKnyrHebbl2aYGwEVvxqQ2s6XBKzdWrLEI0cMUqMwO+BuRt2dVOSpsK1gC25uTdn8hgn1M5JAZbKZcDnR2DP4rgPS9AKcfSUHGdAb1d1rfVK8zgCE64dwis3xsEOF6PLE66WcHLFUUb1AUTkmfr/L6Gg
KnytCg7UBHNa1OxcbVkWRoZTgdBCs3tnl7NPjydntziPH1Ley20RCHSrgkcgRNlSppBdlUAZWbanH6cnBqg4G6uZ251NYEv2A8YT9MLGAFuGFdrYib3CBaRJwqVqsyaoPLDiR4fj0Fh5Pg==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL __X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
12/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1770	5	X		-1		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1770	25	X		2,9		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1770	3	X		-1		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	HUEVO DE ALDANA EN JULIANAS	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	18	X		1		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	5	X		1,3		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KG	F.V: 28/02/2026 L: 2478	13	X		4,3		O.C. 139-26 R 5598		X			
12/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	17	X		-6		O.C. 139-26 R 5598			X		
12/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	4	X		-3		O.C. 139-26 R 5598			X		
		KG	F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboró: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	12/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3108277861

Número Guía:	198DM	1770	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono: -

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	7/02/2026
Lote:	1770	**Fecha Desposte o**	9/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	28/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA DE CERDO X 100GR	KG	5		VACIO
CABEZA CAÑON EN JULIANA	KG	25		VACIO
GOULASH DE CABEZA CAÑON	KG	3		VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran confornes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

marcela A.

calidad-produccion@cortereal.com.co

RECIBIDO:

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desporte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026
1. INFORMACION DEL PRODUCTO	
PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	29/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

Pendiente Facturar

Nutriceres Nutrición consciente NIT: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: M-GCL-CL-290
		Versión: V7
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	142-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**16/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 p. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	25	$ 32.070,50	$ 801.762,50
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	22	$ 23.490,60	$ 516.793,20
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	18	$ 23.490,60	$ 422.830,80
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	45	$ 47.481,00	$ 2.136.645,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	40	$ 38.609,55	$ 1.544.382,00
POSTA	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	47	$ 37.360,05	$ 1.755.922,35
PECHUGA	KILO	41	$ 28.738,50	$ 1.178.278,50
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	36	$ 23.740,50	$ 854.658,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$10.663.691,15

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique) Productos para ingreso

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA:

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Líder SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,825 **Prefijo** CR
Fecha y Hora Generación: marzo 10, 2026 12:21 pm
Fecha Vencimiento: abril 24, 2026 12:21 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 11
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 10/03/2026 12:40:33 p. m.
Documento Base: 0

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1774	Kilos	25.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	801,762.50
2	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1774	Kilos	22.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	516,793.20
3	1011	GOULASH CABEZA CANON C	0	Kilos	18.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	422,830.80
4	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2479	Kilos	45.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	2,136,645.00
5	2002	PECHO DESMECHAR RES	2479	Kilos	40.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,544,382.00
6	1010	POSTA DE RES	2479	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	854,658.00
7	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2479	Kilos	47.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,755,922.35
8	5050	PECHUGA	1122	Kilos	41.90	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,204,143.15
9	5017	FILETE DE PECHUGA	1127	Kilos	10.50	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	392,280.53
10	5017	FILETE DE PECHUGA	1115	Kilos	6.20	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	231,632.31
11	7002	FILETE DE BASA	VN483VI60	Kilos	36.30	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	861,780.15

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC142 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 10,722,829.98**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 10.722.829,98
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 10.722.829,98**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 10,722,829.98**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5825

TOTAL KILOS 309,90 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:DIEZ MILLON ES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 63a29aacadfd7b306b6a6cb9643637682909f1c5866d50c3872e45356652fc7f4e359022e6e86c35a6a1af475f8edf14

Firma:

MeSQRyeJhNBFtkwhqHGHVVT7wL81/cD6A7SFWitdqxu8ZtBgsIwo2hNqjCyQqlquzzj95VVOSCMfA44Wi4l7cDvMqIFB4h0hgIFdc+m5KIFbouH+2zM6CbQgj3kIN5cDr+tUh+xvW4GC8wVFmbRIVNPKnYXJvxtQdPIBuTObJUtZYmyJnRb8WHven967
dMJGBHo7JO/njuv5LiTDiksw3rz3wzolpDSVSZolPwKE/SffiOiR9xzAhDaBXiRRVFAuQGOHqVHDIh0LSp7KW5WXiD8DYxaba/4NTZAGfgoSILP/MoMhOEg80QvWCyPVTGmUnS1WRqaTyvKPNRuoT3g==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Recibido: 10/03/2026 12:40:35 p. m. Meses De Vigencia: 24

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Pagina: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL — **CONTRATO:** CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL __X____

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
16/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1774	25	X		2,1		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1774	22	X		3,3		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 28/02/2026 L: 1774	18	X		-1		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO PORCION X 100GR	KG	F.V: 04/03/2026 L: 2479	45	X		-1		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 04/03/2026 L: 2479	40	X		-3		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	POSTA	KG	F.V: 04/03/2026 L: 2479	18	X		-1		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KG	F.V: 04/03/2026 L: 2479	47	X		-2		O.C. 142-26 R 5638		X			
16/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	41,9	X		-6		O.C. 142-26 R 5638			X		
16/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115 F.V: 30/07/2026 L: 1127	16,7	X		-8		O.C. 142-26 R 5638			X		
16/02/2026	FILETE DE BASSA X 100GR	KG	F.V: 17/07/2027 L: VN155VI366	36,3	X		-8		O.C. 142-26 R 5638			X		
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	16/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3108277861

Número Guía:	198DM	1774	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S. **Municipio:** RIONEGRO
NIT: 901.477.441-0 **Departamento:** ANTIOQUIA
Sucursal: RIONEGRO **Teléfono:**
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	13/02/2026
Lote:	1774	**Fecha Desposte o**	14/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	28/02/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA PORCIONADA X 100GR	KG	25	28/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN JULIANAS	KG	22	28/02/2026	VACIO
CABEZA CAÑON EN GOULASH	KG	18	28/02/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

RECIBIDO:

calidad-produccion@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía no expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	16/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3233045099

Número Guía:	198DM	2479	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	11/02/2026
Lote:	2479	**Fecha Desposte o**	13/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	4/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	45	4/03/2026	VACIO
PECHO PARA MECHAR	KG	40	4/03/2026	VACIO
POSTA	KG	18	4/03/2026	VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	47	4/03/2026	VACIO

CARACTERÍSTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:
Marcela A.		
gerenciaoperativa@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guia se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, inedicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026
1. INFORMACION DEL PRODUCTO	
PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	29/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18ºC (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026
1. INFORMACION DEL PRODUCTO	
PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA
LOTE:	1115
FECHA DE BENEFICIO:	20/01/2026
FECHA EMPAQUE:	24/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	20/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18ºC (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021.

FECHA DE EMISIÓN:	16/02/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA DE POLLO
LOTE:	1127
FECHA DE BENEFICIO:	30/01/2026
FECHA EMPAQUE:	7/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<10
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	0
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<100
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las caracteristicas microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a 4°C	**-18,4**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**COORDINADOR DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

Nutriceres Nutrición consciente NIT: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: FRATCP-04
		Versión: V8
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	196-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**23/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 p. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	38	$ 32.070,50	$ 1.218.679,00
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	47	$ 23.480,60	$ 1.104.058,20
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	15	$ 23.490,60	$ 352.359,00
TOCINO BARRIGUERO	KILO	22	$ 37.961,00	$ 835.142,00
HUEVO DE ALDANA EN JULIANAS	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
HUEVO DE ALDANA EN GOULASH	KILO	10	$ 47.481,00	$ 474.810,00
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	15	$ 38.609,55	$ 579.143,25
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	89	$ 37.360,05	$ 3.325.044,45
PECHUGA	KILO	89	$ 28.738,50	$ 2.557.726,50
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	20	$ 37.360,05	$ 747.201,00
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	36	$ 23.740,50	$ 854.658,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$13.758.137,40

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique)

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley R.

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Líder SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,873 **Prefijo** CR
Fecha y Hora Generación: marzo 16, 2026 2:28 pm
Fecha Vencimiento: abril 30, 2026 2:28 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 12
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 16/03/2026 2:36:19 p. m.
Documento Base: 0

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Direccción: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	7002	FILETE DE BASA	VN1483VI6	Kilos	36.00	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	854,658.00
2	5118	FILETE DE PECHUGA 100 G X1	1115	Kilos	20.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	747,201.00
3	5050	PECHUGA	1122	Kilos	89.10	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	2,560,600.35
4	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2480	Kilos	89.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	3,325,044.45
5	2002	PECHO DESMECHAR RES	2480	Kilos	15.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	579,143.25
6	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2480	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	854,658.00
7	2011	GOULASH DE HUEVO DE ALD	2480	Kilos	10.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	474,810.00
8	2022	HUEVO DE ALDANA EN JULI	2480	Kilos	18.00	$ 47,841.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	861,138.00
9	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1775	Kilos	22.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	835,142.00
10	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1775	Kilos	15.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	352,359.00
11	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1775	Kilos	47.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,104,058.20
12	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1775	Kilos	38.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,218,679.00

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC196 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 13,767,491.25**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 13.767.491,25
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 13.767.491,25**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 13,767,491.25**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5873

TOTAL KILOS 417,10 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:TRECE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

KATHERINE GARCIA
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 77a7e26f1a910bd40c18f99b1540c33fa7b75b87e5b4ebf330efa1c0844456dbdfc79b30n3e2ee00bfe5dee6673609e5

Firma:

EzB35mM/IZypKa7P5xi/DS32Wfpn4g2tqWI1OS8yqrV4kOK8dsWKSNZOEUgOmRWsi3mUbJ+Hchr0He5fRV0BgQz2SnccbG9x6wcy/d5XH9bVkTZ6qFARIZv56vEnVMhl6SBolgEjPnFxaS5pNtNHa7DQWiSZ7VSXcVtUnPWgOvcVLp26PVtOVWom
brxiCXiN4QO74qSAsdUKWeludJb5UUx8an39ujOgw4eV7JCU3JyT3iRwyxPO2f6AtAL//dxiwazqDPtUp8ZYnC9gwnhZdG2b/OPgBn4IA7F6P/oYP7bW4jrWd5+vA2HOdZxvIqlSR8ReUFUO+I9g==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

pendiente x facturar

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27	
Versión: V5	
Fecha: mayo 31 de 2021	
Página: 1 de 1	

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL __X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
23/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	38	X		2,3		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	47	X		2,2		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	15	X		-2		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	TOCINO BARRIGUERO X 110GR	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	22	X		1		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	HUEVO DE ALDANA EN JULIANAS	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	18	X		2		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	HUEVO DE ALDANA EN GOULASH	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	10	X		1,2		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	SOLOMO EXTRANJERO PORCION X 100GR	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	18	X		3		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	15	X		-1		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	89	X		3		O.C. 196-26 R 5700		X			Dlm P
23/02/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	20	X		-5		O.C. 196-26 R 5700			X		Dlm P
23/02/2026	FILETE DE BASSA X 100GR	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN483VI604	36	X		-7,2		O.C. 196-26 R 5700			X		Dlm P
24/02/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	89,1	X		-7,8		O.C. 196-26 R 5701			X		Dlm P
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboro: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Reviso: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Reviso: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	23/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3233045099

Número Guía:	198DM	2480	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	15/02/2026
Lote:	2480	**Fecha Desposte o**	16/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	9/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
HUEVO ALDANA EN JULIANA	KG	18	9/03/2026	VACIO
HUEVO ALDANA EN GOULASH	KG	10	9/03/2026	VACIO
SOLOMO EXTRANJEROX 100GR	KG	18	9/03/2026	VACIO
PECHO PARA MECHAR	KG	15	9/03/2026	VACIO
MOLIDA MIXTA	KG	89	9/03/2025	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

RECIBIDO:

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

xpedició n:	30/01/2026	PESC ADO S Y MARISCO S DE ALTAMAR SAS

C ER TIF IC A D O D E C A LID A D

NIT 900560575-1

Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guia:	143	45882	2026

C lie nte : CORTE REAL S.A.S
N IT: 901.386.179-4
S uc urs a l: Marinilla
D ire c c ió n: Aut Medellin Bo go ta re to rno 19 entrada a la vda La P lanta

M unic ipi o : Marinilla
D e pa rta m e nto : ANTIOQUIA
Te lé fo no : 310 792 95 55

IN F OR M A C IÓ N GEN ER A L

Es pe c ie :	P ANGASIUS		F e c ha e la bo ra c io n:	23/09/2026
Lo fe :	VN483VI604			
P la nta B e ne f ic io :	DL949		F e c ha Ve nc im ie nto	23/09/2027
F a c tura :	FE32290			

C o dig o IN VIM A 19 8 D M Te m p. R e c p. e n °C : 1.8 Te m p. D e s pa c ho e n °C : 0.7

P ro duc to s

P R OD UC TO	UN D D E M ED ID A	P ES O	UN D	TIP O D E EM P A QUE
FILETE DE BASSA	KG	80,00	480	Bolsa plastica agranel
TOTAL		80,00		

C A R A C TER ÍS TIC A S S EN S OR IA L

P R UEB A	ES P EC IF IC A C ION	M ETOD O	R ES ULTA D O	OB S ER VA C ION ES
A P A R IEN C IA	P ROP IA DEL P RODUCTO	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
C OLOR	ROS ADO UNIFORME	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERIS TICO DEL P RODUCTO	INS P ECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMP ER A TU R A	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

IN S TR UC C ION ES D E C ON S UM O

P ro ducto crudo , s o meter a co ccio n antes de co ns umir: as ar o fre ir s egun s ea s u preferencia

R ES P A LD O D E VID A UTIL

Almacenar en cavas de co ngelacio n 0-18°C , en cajas limpias , s o bre es tibas y co n una adecauda manipulacio n.

NOTA: Las mues tras analizadas s e encuentran co nfo rmes co n lo s parametro s s egun info rme de labo ra to rio

VEHIC ULO TR A N S P OR TA D OR

B e e f m a s te r HOR A : 08:12 AM HES 827

		R EC IB ID O:	
Jaqueline Gomez - Calidad contabilidad@altamarsas.com		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OB S ER VA C ION ES

E s t a guía s e e xpide ba j o l a r e s pons a bi l i da d de l a pla nta de de s pos t e y s u a l t e r a c i ón, me dic a c i ón o s us t i t uc i ón s erá objet o de l a s s a nc i one s pe na l e s c o r r e s pondie nte s a l a Le y 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	25/02/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA DE POLLO
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	28/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18ºC (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,5
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	-18,4
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	AUXILIAR DE CALIDAD

Nutriceres Nutrición consolante NIT: 901477441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: FRATCP-04 Versión: V8 Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	197-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**23/02/2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 p. m.**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	5	$ 32.070,50	$ 160.352,50
MUSLOS DE POLLO	KILO	8	$ 18.742,50	$ 149.940,00
TOCINO BARRIGUERO	KILO	15	$ 37.961,00	$ 569.415,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	5	$ 38.609,55	$ 193.047,75
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	5	$ 23.740,50	$ 118.702,50
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$1.789.218,55

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique)

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley R

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,867 **Prefijo** CR
Fecha y Hora Generación: marzo 16, 2026 8:48 am
Fecha Vencimiento: abril 30, 2026 8:48 am
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 7
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 16/03/2026 8:54:56 a. m.
Documento Base: 0

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Direccción: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa		%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1775	Kilos	5.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		160,352.50
2	5011	MUSLO DE POLLO	1122	Kilos	1.20	$ 18,742.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		22,491.00
3	5011	MUSLO DE POLLO	1125	Kilos	7.00	$ 18,742.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		131,197.50
4	1308	BARRIGUERO*110G DE CERD	1775	Kilos	15.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		569,415.00
5	2002	PECHO DESMECHAR RES	2480	Kilos	5.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		193,047.75
6	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2480	Kilos	16.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		597,760.80
7	7002	FILETE DE BASA	VN483V160	Kilos	5.00	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		118,702.50

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Comun.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC197 26 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 1,792,967.05**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 1.792.967,05
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 1.792.967,05**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 1,792,967.05**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5867

TOTAL KILOS 54,20 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:UN MILLON SETECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE.

Transferencias
Bancolombia Corriente 023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: f41af12ebde7d2cc03f1fb2c1ac75c4a03bca572091aa847305c61311e0860b0bfa73cec2e968d44bdc7b821a5d249e1

Firma:
QmstIc/+ZVkT915vDiCRbQmsnvOQLHv1+pmxitmDK1OdXngD0IUqmuT3isS0UxF90sqr5EnIuIPCH7fBD17MVPAtW2wsj4NyGRxZEvIVN934WUcn7my4qVBLUfJIaHRNhsyfy9AnQY+uTYvWOHLG&LVCI7P7RPxHCbDIUg0ZHi7HSwaqM0n3YGgl
SR/SSDx5iPj6KnMT3IaTf4FTqCxf9jcasv1KimtBaAEfaTbqfAQeMTI8Rb0vJLccnOopFzBda3xmvvJbuvIo4178mNDI4TdKAd2PscPZxh1BwdzCHCT9h/ECQI52uc9dRQ3T0xIMANSKtmL2VJU0QA==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al provedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026
Meses De Vigencia: 24

Falta factura

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27	
Versión: V5	
Fecha: mayo 31 de 2021	
Página: 1 de 1	

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ PAQ VACACIONAL _____HOSPITAL _X___

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
23/02/2026	PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100 GRS	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	5	X		3		O.C. 197-26		X			
23/02/2026	MUSLOS DE POLLO	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	8,2	X		-6		O.C. 197-26			X	SE RECIBEN 8,2 KG POR UNIDAD DE EMPAQUE	
23/02/2026	BARRIGUERO DE CERDO X 100 GRS	KG	F.V: 06/03/2026 L: 1775	15	X		-4		O.C. 197-26		X			
23/02/2026	PECHO DE RES PARA MECHAR	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	5	X		-1,2		O.C. 197-26		X			
23/02/2026	CARNE MOLIDA MIXTA PIERNA/ PALETERO	KG	F.V: 09/03/2026 L: 2480	16	X		4		O.C. 197-26		X			
23/02/2026	FILETE DE BASA X 100 G	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN483VI604	5	X		-8,1		O.C. 197-26			X		
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple NC: No Cumple Amb= ambiente Rf= refrigeracion C= congelacion T°= Temperatura U= unidad

Elaboró: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	23/02/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1775	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S. Municipio: RIONEGRO
NIT: 901.477.441-0 Departamento: ANTIOQUIA
Sucursal: RIONEGRO Teléfono:
Direccción: Km 36+ autopista Medellin-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

INFORMACIóN GENERAL

Especie:	PORCINO	Fecha Beneficio:	16/02/2026
Lote:	1775	Fecha Desposte o	17/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	Fecha Vencimiento	6/03/2026
Factura:		Fecha Vencimiento	

Codigo INVIMA 198DM Temp. Recp. en °C: 0.2 Temp. Despacho en °C: 1.4

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA DE CERDO PORCIONADA X 100GR	KG	5	6/03/2026	VACIO
BARRIGUERO DE CERDO	KG	15	6/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL HORA: PLACA:

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

calidad-produccion@cortereal.com.co

RECIBIDO:

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, tradicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

xpedició n:	30/01/2026	PESC ADO S Y MARISCO S DE ALTAMAR SAS

C ER TIFIC A D O D E C A LID A D

NIT 900560575-1

Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guía:	143	45882	2026

lie nte : CORTE REAL S.A.S
IT: 901.386.179-4
uc urs a l: Marinilla
ire e c c ió n: Aut Medellin Bo go ta re to rno 19 entrada a la vda La P lanta

M unic ipi o : Marinilla
D e pa rta m e nto : ANTIOQUIA
Te lé fo no : 310 792 95 55

IN FOR M A C IÓ N GEN ER A L

pe c ie :	P ANGASIUS		F e c ha e la bo ra c io n:	23/09/2026
te :	VN483VI604			
le nta B e ne f ic io :	DL949		F e c ha Ve nc im ie nto	23/09/2027
a c tura :	FE32290			

C o dig o IN VIM A 19 8 D M Te m p. R e c p. e n °C : 1.8 Te m p. D e spa c ho e n °C : 0.7

P ro duc to s

P R OD UC TO	UN D D E M ED ID A	P ES O	UN D	TIP O D E EM P A QUE
LETE DE BASSA	KG	80,00	480	Bolsa plastica agranel
TOTAL		80,00		

C A R A C TER IS TIC A S S EN S OR IA L

P R UEB A	ES P EC IF IC A C ION	M ETOD O	R ES ULTA D O	OB S ER VA C ION ES
A P A R IEN C IA	P ROP IA DEL P RODUCTO	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
C OLOR	ROS ADO UNIFORME	INS P ECCION VIS UAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERIS TICO DEL P RODUCTO	INS P ECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMP ER A TU R A	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

IN S TR UC C ION ES D E C ON S UM O

P ro ducto crudo , s o meter a co cio n antes de co ns umir: as ar o fre ir s egun s ea s u preferencia

R ES P A LD O D E VID A UTIL

Almacenar en cavas de co ngelacio n 0-18°C , en cajas limpias , s o bre es tibas y co n una adecauda manipulacio n.

NOTA: Las mues tras analizadas s e encuentran co nfo rmes co n lo s parametro s s egun info rme de labo ra to rio

VEHIC ULO TR A N S P OR TA D OR

B e e f m a s te r HOR A : 08:12 AM HES 827

Jaqueline Gomez - Calidad
contabilidad@altamarsas.com

R EC IB ID O:
FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OB S ER VA C ION ES

E s t a guía s e e xpide ba j o l a r e s pons a bi l i da d de l a pla nta de de s pos t e y s u a l t e r a c i ón, me dic a c i ón o s us t i t uc i ón s e rá objet o de l a s s a nc i one s pe na l e s c or r e s pondie nte s a l a Le y 906 de 2004

Nutriceres	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: FRATCP-04
		Versión: V8
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	226A-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**LUNES 02 DE MARZO DE 2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 PM**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MUSLOS DE POLLO	KILO	12	$ 18.742,50	$ **224.910,00**
TOCINO BARRIGUERO	KILO	5	$ 37.961,00	$ **189.805,00**
PECHO PARA MECHAR	KILO	5	$ 38.609,55	$ **193.047,75**
PECHUGA	KILO	6	$ 28.738,50	$ **172.431,00**
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	8	$ 37.360,05	$ **298.880,40**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$1.079.074,15

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique)

ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley Ramirez

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,749 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 2, 2026 2:03 pm
Fecha Vencimiento: abril 16, 2026 2:03 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 5
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 02/03/2026 2:07:25 p. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS
Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Dirección: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa		%Rfte	Valor Por Item
1	5011	MUSLO DE POLLO	1122	Kilos	12.00	$ 18,742.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		224,910.00
2	1307	BARRIGUERO*100G DE CERD	1778	Kilos	5.00	$ 37,961.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		189,805.00
3	2002	PECHO DESMECHAR RES	2481	Kilos	5.00	$ 38,609.55	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		193,047.75
4	5050	PECHUGA	1122	Kilos	6.50	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		186,800.25
5	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2481	Kilos	8.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	0.00%		298,880.40

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC226AHOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 1,093,443,40**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 1.093.443,40
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 1.093.443,40**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 1,093,443.40**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5749

TOTAL KILOS 36,50 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:UN MILLON NOVENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE.

Transferencias
Bancolombia Corriente 023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: 2f63799c93379d6fc6b5ec5a68f1b60780bedf831ff63c290cba7f230db418155a372e8b301add7db6b3a4d53bfe839f

Firma:

hPl6h7ovsTgIjwbgKfpFAbtykvtfJM5g656t6dyVIqvZaZ1utBDOgZU7dcSw26XVe9dYBYg+/VFdDVKV2bR0Uimg4tgHIXPQX+N2xopi9EJ+u40u0OJaRIRtBbyijmKcyXLKwvcVEN6lAd1Q572ZTnVHD8AMfBVgGx8xVe3nUfF67QfQnpFNvbC49ySzOiOonrYETAuE8FZu4+UpyaOk73EjdApU2HgDpg3IUY1Yf6fnJ7sUNM0NHNSoy9s5DOcrHeLi+PNwuCvxZ31QVvJROtLLJvHKZm3UQFbLtR9QfuQ2CvAuEN2mRtlQg43pQ1CAVEgkOUvJQ2O4Q==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al proveedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ HOSPITAL___X___PAQ VACACIONAL _____

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
02/03/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	30	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	22	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	18	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	POSTA	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	18	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	SOLOMO EXTRANJERO PORCION X 100GR	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	50	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	45	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA -PALETERO)	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	55	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	61,7	X				O.C 226-26			X		
02/03/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	16,4	X				O.C 226-26			X		
02/03/2026	FILETE DE BASSA X 100G	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN478VI1568	36,3	X				O.C 226-26			X		
02/03/2026	MUSLOS DE POLLO	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	12	X				O.C 226A-26			X		
02/03/2026	TOCINO BARRIGUERO	KG	F.V: 11/03/2026 L: 1778	5	X				O.C 226A-26		X			
02/03/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	5	X				O.C 226A-26		X			
02/03/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	6,5	X				O.C 226A-26			X		
02/03/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA -PALETERO)	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	8	X				O.C 226A-26		X			
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple **NC:** No Cumple **Amb=** ambiente **Rf=** refrigeracion **C=** congelacion **T°=** Temperatura **U=** unidad

Elaboró: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	2/03/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AÚT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3233045099

Número Guía:	198DM	2481	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: VEREDA LA LAJA
Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	24/02/2026
Lote:	2481	**Fecha Desposte o**	25/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	20/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PECHO PARA MECHAR	KG	5	20/03/2026	VACIO
CARNE MOLIDA MIXTA	KG	8	20/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir. asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

RECIBIDO:

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	2/03/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio: Marinilla **Departamento:** Antioquia **Teléfono:** 3108277861

Número Guía:	198DM	1778	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laia

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	23/02/2026
Lote:	1778	**Fecha Desposte o**	24/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	11/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
BARRIGUERO DE CERDO	KG	5	11/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO		RECIBIDO:	
Marcela A.			
calidad-produccion@cortereal.com.co		FIRMA C.C FECHA Y HORA:	

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	25/02/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA DE POLLO
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	28/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,5**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,4**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

4(

CORTE REAL	**CERTIFICADO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: F.CC-001** **VERSION: 02** **FECHA: OCTUBRE 2021**

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026
1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
PRODUCTO:	MUSLO MARINADO
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	29/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección: AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

Nutriceres	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: FRATCP-04
		Versión: V8
		Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0
RIONEGRO: Km 36, Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13 vereda La Laja Rionegro– Ant
HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS : CARRERA 48 56 59, RIONEGRO, Antioquia

NUMERO DE ORDEN:	226-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**109 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**LUNES 02 DE MARZO DE 2026**
HORA DE ENTREGA:	**4:00 PM**
PROVEEDOR:	PROTEINA ANIMAL
CORREO PROVEEDOR	GERENCIA@CORTEREAL.COM.CO

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PIERNA DE CERDO PORCION DE 100 GRAMOS CADA UNA	KILO	30	$ 32.070,50	$ 962.115,00
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KILO	22	$ 23.490,60	$ 516.793,20
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KILO	18	$ 23.490,60	$ 422.830,80
POSTA	KILO	18	$ 47.481,00	$ 854.658,00
SOLOMO EXTRANJERO PORCIONES X 100 GRAMOS	KILO	50	$ 47.481,00	$ 2.374.050,00
PECHO PARA MECHAR	KILO	45	$ 38.609,55	$ 1.737.429,75
CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA-PALETERO)	KILO	55	$ 37.360,05	$ 2.054.802,75
PECHUGA	KILO	60	$ 28.738,50	$ 1.724.310,00
FILETE DE PECHUGA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	16	$ 37.360,05	$ 597.760,80
FILETE DE BASSA POR 100 GRAMOS CADA UNO	KILO	36	$ 23.740,50	$ 854.658,00
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$12.099.408,30

OBSERVACIONES: Entregar en recepcion orden compra, factura, certificados de calidad (cuando aplique)		
ELABORA: SANDRA MILENA SERNA A CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS		SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:		FIRMA:
Elaboró: Profesional de Compras Fecha: Marzo 4 de 2024	Revisó: Lider SIG Fecha: Marzo 4 de 2024	Aprobó: Gerente Fecha: Marzo 4 de 2024

CORTE REAL
Premium
HECHO EN COLOMBIA

Factura Electrónica de Venta

Numero de Factura: CR 5,747 **Prefijo** CR

Fecha y Hora Generación: marzo 2, 2026 1:27 pm
Fecha Vencimiento: abril 16, 2026 1:27 pm
Tipo Operación: Estandar **Moneda:** COP
Forma de Pago: Credito
Medio Pago: Efectivo **Lineas** 10
Terminos de Pago: Cuarenta y Cinco Dias
Fecha y Hora Expedición: 02/03/2026 1:55:35 p. m.
Documento Base: 0

CORTE REAL SAS

Nit : 901386179-4 contabilidad@cortereal.com.co
AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA VDA LA PLANTA
Telefono: 0 MARINILLA - Antioquia

Nit del Cliente: 901477441-0
Tipo Contribuyente: Juridica
Regimén Fiscal: 49 No Responsable de I
Actividad Economica Principal: 5629

Nombre Comercial: NUTRICERES S.A.S
Direcciòn: KM 36 AUTOPISTA MEDELLÍN - BOGOTÁ, FINCA 49, VERED
Departamento: Antioquia **Vendedor:** CORTE REAL
Telefono: **Municipio:** RIONEGRO -
Correo: info@nutriceres.gov.co;sistemas@nutriceres.gov.co;operaciones@
Sucursal: PRINCIPAL

Nro	Código	Descripción	LOTE	U/M	Cantidad	Precio Unitario	Descuento %	Descuento Valor	Iva %	Iva Valor	Impuesto Bolsa	%Rfte	Valor Por Item
1	1303	PIERNA PORCIONADA*100 DE C	1779	Kilos	30.00	$ 32,070.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	962,115.00
2	1042	CABEZA DE CANON JULIANAS	1719	Kilos	22.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	516,793.20
3	1011	GOULASH CABEZA CANON C	1779	Kilos	18.00	$ 23,490.60	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	422,830.80
4	1211	POSTA*100 DE RES	2481	Kilos	18.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	854,658.00
5	2010	SOLOMO EXTRANJERO X100 G	2481	Kilos	50.00	$ 47,481.00	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	2,374,050.00
6	2002	PECHO DESMECHAR RES	2481	Kilos	45.00	$ 36,609.55	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	1,647,429.75
7	4007	CARNE MOLIDA MIXTA PIER	2481	Kilos	55.00	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	2,054,802.75
8	5050	PECHUGA	1122	Kilos	61.70	$ 28,738.50	0.0%	0	0%	0	0	0.00%	1,773,165.45
9	5017	FILETE DE PECHUGA	1115	Kilos	16.40	$ 37,360.05	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	612,704.82
10	7002	FILETE DE BASA	VN483V173	Kilos	36.30	$ 23,740.50	0.0%	0	0%	0	0	1.50%	861,780.15

Los pagos efectuados después de la fecha de vencimiento tendran un recargo por mes o fraccion del maximo interés legal. Esta factura constituye plena prueba de la entrega material de los bienes o servicios que en ella se registran. Se hace constar que la firma puesta por tercero en representacion o mandato a nombre del comprador implicara su obligacion y que dicha persona se entiende autorizada expresamente por el comprador para recibir la mercancia o servicio prestado y firmar la factura como dependiente suyo. Ley 1266: El abajo firmante, en su propio nombre o en nombre de la entidad que representa, declara que la informacion suministrada es veridica y da su consentimiento expreso e irrevocable, para consultar y reportar en cualquier tiempo, en Datacredito Experian o en cualquier otra base de datos manejada por un operador, toda la informacion relevante para conocer su desempeno como deudor. Somos Regimen Común.No Somos Autoretenedores.No Somos Grandes Contribuyentes

OBSERVACIONES:C109OC226 HOSPITAL

Subtotal (=):	**$ 12,080,329.92**
Descuentos (-):	$ 0.00
Subtotal Base gravable (=)	$ 12.080.329,92
Total impuesto Iva(+)	$ 0,00
Total impuesto Bolsas (+)	$ 0,00
Valor total de la operación (=)	**$ 12.080.329,92**
Retención En la Fuente (-)	$ 0,00
Retención IVA (-)	0,00
Total Por Pagar(=)	**$ 12,080,329.92**

GUIA DE TRANSPORTE **Numero de Guia:** 5747

TOTAL KILOS 352,40 **TOTAL UNIDADES** 0,00

Son:DOCE MILLONES OCHENTA MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE.

Transferencias

Bancolombia Corriente
023-000009-85

MARIANA MARTINEZ
Elaboro

NUTRICERES S.A.S
Firma y Sello Recibido

CUFE: effe99f8509c2e64d63f8420d9fcebbc61a948fe02e313af96e9ba3852872901 1c837f0f494226203605d3fe0bc5054

Firma:

ItqPxfwl5ZdrFVN9mp3p4cGRNzot5CzTUWCpuuzlCtFJIb60HmoQwRtYKxOC02Scvyul98kt5iYGn9AbP0SionkRplMEoMz0KSpvtriARlOxCkjMbouiNqwSDmJ4/fp3HXZ3BIVVyq8HoWOKWVdPiKZ6hpUXpT9h7ax+sg6o19d5t3W+z33NH9DgtIIML26YcBDCuvlNPXLAA3LVUe+318aiEAQSLeTbAmnBB76Mp+QuVjnHImsvi4VmbjfHgrZgQQ3D0uw7wXH6EVzRtSaWhQ7xQKTOlX97DwRfuTHYQLwzLQLg++Y89BFZoC+xjaRvVll58KubUYTrAXpCdlRA==

Factura electronica realizada con el software TecnoCarnes, desarrollado por Casa de Software Tecno SAS Nit 811019092-3, y enviada al provedor Tecnologico Bit Consulting SAS Certificado por la DIAN mediante Resolución 1630 del 26 de Febrero de 2018 y su Software NOOVA Elaborado Por: 901.108.864 - NOOVA- PT BIT Consulting
Numero de Autorización : 18764076563240 Rango Autorizado desde: 1 hasta 20000 Fecha Autorización: 05/08/2024 Prefijo autorizado:CR Fecha Vigencia: 05/08/2026

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Versión: V5
Fecha: mayo 31 de 2021
Página: 1 de 1

PROVEEDOR: CORTE REAL

CONTRATO: CRT_____ PAE _____ HOSPITAL___X___PAQ VACACIONAL _____

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
02/03/2026	PIERNA DE CERDO PORCION X 100GR	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	30	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	22	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	F.V: 22/03/2026 L: 1779	18	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	POSTA	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	18	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	SOLOMO EXTRANJERO PORCION X 100GR	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	50	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	PECHO PARA MECHAR	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	45	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	CARNE MOLIDA MIXTA (PIERNA -PALETERO)	KG	F.V: 20/03/2026 L: 2481	55	X				O.C 226-26		X			
02/03/2026	PECHUGA	KG	F.V: 24/07/2026 L: 1122	61,7	X				O.C 226-26			X		
02/03/2026	FILETE DE PECHUGA X 100GR	KG	F.V: 20/07/2026 L: 1115	16,4	X				O.C 226-26			X		
02/03/2026	FILETE DE BASSA X 100G	KG	F.V: 23/09/2027 L: VN478VI1568	36,3	X				O.C 226-26			X		
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

Posibles causas de rechazo: Se debe verificar con respecto a las fichas tecnicas y fichas de aceptacion y rechazo de producto.
C: Cumple NC: No Cumple Amb= ambiente Rf= refrigeracion C= congelacion T°= Temperatura U= unidad

Elaboró: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Lider de Logistica y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

Fecha Expedición:	2/03/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3233045099

Número Guía:	198DM	2481	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Direccción: VEREDA LA LAJA

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	BOVINO	**Fecha Beneficio:**	24/02/2026
Lote:	2481	**Fecha Desposte o**	25/02/2026
Planta Beneficio:	INCAROSA	**Fecha Vencimiento**	20/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 1.9** **Temp. Despacho en °C: 1.1**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
POSTA	KG	18	20/03/2026	VACIO
SOLOMO EXTRANJERO X 100GR	KG	50	20/03/2026	VACIO
PECHO PARA MECHAR	KG	45	20/03/2026	VACIO
CARNE MOLIDA MIXTA	KG	55	20/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

gerenciaoperativa@cortereal.com.co

RECIBIDO:

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, medicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

Fecha Expedición:	2/03/2026	CORTE REAL SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

CORTE REAL Premium

NIT: 901386179-4
Dirección: AUT MED - BOG RETORNO 19 ENTRADA A LA VDA LA PLANTA
Municipio:Marinilla Departamento: Antioquia Teléfono: 3108277861

Número Guía:	198DM	1779	2026

Cliente: NUTRICERES S.A.S.
NIT: 901.477.441-0
Sucursal: RIONEGRO
Dirección: Km 36+ autopista Medellín-Bogotá Finca 49 Vereda La Laja

Municipio: RIONEGRO
Departamento: ANTIOQUIA
Teléfono:

INFORMACION GENERAL

Especie:	PORCINO	**Fecha Beneficio:**	26/02/2026
Lote:	1779	**Fecha Desposte o**	27/02/2026
Planta Beneficio:	J.A.F	**Fecha Vencimiento**	22/03/2026
Factura:		**Fecha Vencimiento**	

Codigo INVIMA 198DM **Temp. Recp. en °C: 0.2** **Temp. Despacho en °C: 1.4**

Productos

PRODUCTO	UND DE MEDIDA	PESO	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE
PIERNA DE CERDO X 100GR	KG	30	22/03/2026	VACIO
CABEZA DE CAÑON EN JULIANAS	KG	22	22/03/2026	VACIO
CABEZA DE CAÑON EN GOULASH	KG	18	22/03/2026	VACIO

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	PRODUCTO REFRIGERADO 2° C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

Caracteristicas Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de Refrigeracion 0-4°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR
CORTE REAL **HORA:** **PLACA:**

RESPONSABLE DE LA PLANTA DE DESPOSTE: MARCELA APARICIO

Marcela A.

calidad-produccion@cortereal.com.co

RECIBIDO:

FIRMA C.C
FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expidió bajo la responsabilidad de la planta de desposte y su alteración, modificación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	25/02/2026

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	PECHUGA MARINADA DE POLLO
LOTE:	1122
FECHA DE BENEFICIO:	24/01/2026
FECHA EMPAQUE:	28/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	RESULTADO
Color	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Caracteristicas del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Caracteristicas del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Maximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Maximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiologico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18°C (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	-18,5
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	-18,4
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

4

CORTE REAL	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: F.CC-001 VERSION: 02 FECHA: OCTUBRE 2021

FECHA DE EMISIÓN:	31/01/2026

1. INFORMACION DEL PRODUCTO

PRODUCTO:	FILETE DE PECHUGA
LOTE:	1115
FECHA DE BENEFICIO:	20/01/2026
FECHA EMPAQUE:	24/01/2026
FECHA DE VENCIMIENTO:	20/07/2026

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO
Color	Características del Pollo	Visual	Cumple
Olor	Características del Pollo	Olfativo	Cumple
Aspecto	Características del Pollo	Visual	Cumple

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADO
COLIFORMES FECALES NMP/g	MAXIMO 1.100	<20
RECUENTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR UFC/g	Máximo 1.000	<10
RECUENTO ESTAFILOCOCO COAJULASA POSITIVO/g	Máximo 500	<10
SALMONELLA 25/g	AUSENCIA O PRESENCIA/25g	AUSENCIA

Observación: Las características microbiológicas hacen referencia a los ÚLTIMOS resultados de los análisis realizados por el laboratorio externo a la planta AOXLAB S.A.S Y SYNLAB, según lo estipulado en el plan de muestreo microbiológico.

OTROS

REQUISITOS	ESPECIFICACION	RESULTADOS
TEMPERATURA PRODUCTO	-18ºC (Congelado), 0 -4 °C (Refrigerado)	**-18,2**
TEMPERATURA DEL VEHÍCULO	Menor a -18°C	**-18,1**
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL VEHICULO	Pisos, techos y paredes limpios y desinfectados.	CUMPLE

Producto fabricado por: CORTE REAL S.A.S

Dirección:AV 10 diagonal 52-80 - bodega 26- Bello - Antioquia

RESPONSABLES

KATHERINE GARCIA	LUISA FERNANDA ARIAS
JEFE DESPACHOS	**AUXILIAR DE CALIDAD**

Fecha Expedición:	26/02/2026	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS

CERTIFICADO DE CALIDAD

NIT 900560575-1
Calle 26ª Nº 55ª-37 Municipio de Rionegro- Antioquia Tel: 311 790 58 68

	Número Guía:	149	45885	2026

Cliente: CORTE REAL S.A.S — Municipio: Marinilla
NIT: 901.386.179-4 — Departamento: ANTIOQUIA
Sucursal: Marinilla — Teléfono: 310 792 95 55
Dirección: Aut Medellin Bogota reto rno 19 entrada a la vda La Planta

INFORMACIÓN GENERAL

Especie:	PANGASIUS	Fecha elaboración:	23/09/2025
Lote:	VN478VI1568		
Planta Beneficio:	DL949	Fecha Vencimiento	23/09/2027
Factura:	FE32877		

Codigo INVIMA 198DM — Temp. Recp. en °C: 1.8 — Temp. Despacho en °C: 0.7

Productos

PRODUCTO	UNDDE MEDIDA	PESO	UND	TIPO DE EMPAQUE
FILETE DE BASSA	KG	100,00	600	Bolsa plastica agranel
TOTAL		100,00		

CARACTERISTICAS SENSORIAL

PRUEBA	ESPECIFICACION	METODO	RESULTADO	OBSERVACIONES
APARIENCIA	PROPIA DEL PRODUCTO	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
COLOR	ROSADO UNIFORME	INSPECCION VISUAL	CONFORME	
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	INSPECCION OLFATIVA	CONFORME	
TEMPERATURA	-18 °C	TOMA DIRECTA	CONFORME	

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Producto crudo, someter a coccion antes de consumir: asar o freir segun sea su preferencia

RESPALDO DE VIDA UTIL

Almacenar en cavas de congelacion 0-18°C, en cajas limpias, sobre estibas y con una adecauda manipulacion.

NOTA: Las muestras analizadas se encuentran conformes con los parametros segun informe de laboratorio

VEHICULO TRANSPORTADOR

Beefmaster HORA: 6:00 AM TOR-871

Jaqueline Gomez - Calidad contabilidad@altamarsas.com		RECIBIDO: FIRMA C.C FECHA Y HORA:

OBSERVACIONES

Esta guía se expide bajo la responsabilidad de la planta de despos te y su alteración, me dicación o sustitución será objeto de las sanciones penales correspondientes a la Ley 906 de 2004

CORTE REAL	FICHA TÉCNICA	FT.LPT-002
		FECHA: ENERO 2022
	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	VERSIÓN:02

DESCRIPCION DE PRODUCTO

Este producto es proveniente de granjas bio seguras certificadas por el ente regulatorio ICA.
filete de pollo, separado de la pechuga por corte anatómico, obtenidas en condiciones higiénico sanitarias. Este producto es marinado mediante la técnica de inmersión al 10%, empleando una solución de agua, sal y mezcla de fosfatos para aportar suavidad, jugosidad y textura.
Contiene: Filete de pollo según peso requerido por el cliente.

PESO

100 g
120 g
150 g

VIDA ÚTIL

6 meses, a partir de su fecha de sacrificio.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Este producto debe mantenerse en congelación a una temperatura inferior a -18°C.

FORMAS DE CONSUMO

Este producto requiere cocción con temperatura de centro de nucleo superior a 70°C, no se debe descongelar y congelar nuevamente, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vecimiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

OLOR	Característico pollo fresco	COLOR	característico pollo fresco	TEXTURA	Firme al tacto

REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS

REQUISITOS FISICOQUIMICOS		REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	n	m	M	C
Humedad máxima	72%	NMP Coniformes fecales/g	3	500	1100	1
Proteína mínima	16%	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g	3	100	1000	1
Fosforo	0,3%	Recuento esporas Cl. Sulfito reductor/g	3	100	1000	1

MATERIAL DE EMPAQUE

DETALLE	MATERIAL	DIMENSIONES
Bolsa	Polietileno de alta y baja densidad	15cm*20cm*cal 0,4
Bolsa	Polietileno de alta y baja densidad	Según presentación 500g-800g-1000g
Bandeja	Polipropileno	Según presentación 500g-800g-1000g
Saco laminado	Polipropileno	60cm ancho* 92cm largo *

EMBALAJE

Este producto usara como embalaje primario bolsas de polietileno de alta y baja densidad y embalaje bolsa, bandeja.

TRANSPORTE

Este producto debe ser transportado en vehículos con características caracteristicas, dotados con thermo para alcanzar temperaturas inferiores a (-18°C)

INFORMACION LEGAL

RAZON SOCIAL	CORTE REAL SAS		
DIRECCIÓN	Av 10 diagonal 52-80 - bodega 26 Bello - Antioquia	TELEFONO	314 5257659
NIT.	901386179-4	CORREO ELECTRONICO	calidad-produccion@cortereal.com.co

REALIZADO POR

Marcela Aparicio

COORDINADORA DE CALIDAD

NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE ASOSIADA A ESTE PRODUCTO

1. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

2. Decreto 1500 de 2007. Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

3. Resolución 242 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

4. Resolución 402 de 2002. Por la cual establece los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o desmenuzadas que se someten a la técnica de marinado.

CORTE REAL	FICHA TÉCNICA	FT.LPT-002
		FECHA: NOVIEMBRE 2022
	PECHUGA MARINADA	VERSIÓN:02

DESCRIPCION DE PRODUCTO

Este producto es proveniente de granjas bioseguras certificadas por el ente regulario ICA.
Pechuga de pollo, separado del cuerpo por corte anatomico contiene hueso y piel, obtenidas en condiciones higienicosanitarias. Este producto es marinado mediante la tecnica de inyeccion al 10%, empleando una solucion de agua, sal y mezcla de fosfatos para aportar suavidad, jugosidad y textura.
Contiene: Pechuga de pollo segun peso requerido por el cliente.

PESO

1 UNIDAD

VIDA ÚTIL

6 meses, a partir de su fecha de sacrificio.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Este producto debe mantenerse en congelacion a una temperatura inferior a -18°C.

FORMAS DE CONSUMO

Este producto requiere cocción con temperatura de centro de nucleo superior a 73°C, no se debe descongelar y congelar nuevamente, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vecimiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

OLOR	Caracteristico pollo fresco	COLOR	caracteristico pollo fresco	TEXTURA	Firme al tacto

REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS

REQUISITOS FISICOQUIMICOS		REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	n	m	M	C
Humedad maxima	72%	NMP Coniformes fecales/g	3	500	1100	1
Proteína minima	16%	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g	3	100	1000	1
Fosforo	0.3%	Recuento esporas Cl. Sulfito reductor/g	3	100	1000	1

MATERIAL DE EMPAQUE

DETALLE	MATERIAL	DIMENSIONES
Bolsa	Polietileno de alta y baja densidad	10cm* 14cm* cal 1
Bolsa	Polietileno de alta y baja densidad	24cm* 34cm* cal 0,4
Saco laminado	Polipropileno	60cm ancho* 92cm largo *

EMBALAJE

Este producto usara como embalaje primario bolsas de polietileno de alta y baja densidad y embalaje secundario sacos laminados de polipropileno.

TRANSPORTE

Este producto debe ser transportado en vehiculos con caracteristicas higienicosanitarias, dotados con thermo para alcanzar temperaturas inferiores a (-18°C)

INFORMACION LEGAL

RAZON SOCIAL	CORTE REAL SAS		
DIRECCIÓN	Av 10 diagonal 52-80 - bodega 26 Belto - Antioquia	TELEFONO	314 5257659
NIT.	901386179-4	CORREO ELECTRONICO	calidad-produccion@cortereal.com.co

REALIZADO POR

Marcela Aparicio

COORDINADORA DE CALIDAD

NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE ASOSIADA A ESTE PRODUCTO

1. Resolucion 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

2. Decreto 1500 de 2007. Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

3. Resolucion 242 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

4. Resolucion 402 de 2002. Por la cual establece los requisitos para la comercializacion de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la tecnica de marinado.

CORTE REAL	FICHA TÉCNICA	FT.LPT-002
		FECHA: ENERO 2022
	MUSLOS DE POLLO MARINADOS	VERSIÓN:02

DESCRIPCION DE PRODUCTO

Este producto es proveniente de granjas bioseguras certificadas por el ente regulario ICA.
Muslo de pollo, separado del cuerpo por corte anatomico a nivel del femur, contiene hueso, piel, obtenidas en condiciones higienicosanitarias. Este producto es marinado mediante la tecnica de inyeccion al 10%, empleando una solucion de agua, sal y mezcla de fosfatos para aportar suavidad, jugosidad y textura.
Contiene: Muslos de pollo segun peso requerido por el cliente.

PESO

6 UNIDADES
10 UNIDADES

VIDA ÚTIL

6 meses, a partir de su fecha de sacrificio.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Este producto debe mantenerse en congelacion a una temperatura inferior a -18°C.

FORMAS DE CONSUMO

Este producto requiere cocción con temperatura de centro de nucleo superior a 73°C, no se debe descongelar y congelar nuevamente, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vecimiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

OLOR	Caracteristico pollo fresco	COLOR	caracteristico pollo fresco	TEXTURA	Firme al tacto

REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS

REQUISITOS FISICOQUIMICOS		REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	n	m	M	C
Humedad maxima	72%	NMP Coniformes fecales/g	3	500	1100	1
Proteina minima	16%	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g	3	100	1000	1
Fosforo	0,3%	Recuento esporas Cl. Sulfito reductor/g	3	100	1000	1

MATERIAL DE EMPAQUE

DETALLE	MATERIAL	DIMENSIONES
Bolsa	Polietileno de alta y baja densidad	24cm* 34cm* cal 0,4
Saco laminado	Polipropileno	60cm ancho* 92cm largo *

EMBALAJE

Este producto usara como embalaje primario bolsas de polietileno de alta y baja densidad y embalaje secundario sacos laminados de polipropileno.

TRANSPORTE

Este producto debe ser transportado en vehiculos con caracteristicas higienicosanitarias, dotados con thermo para alcanzar temperaturas inferiores a (-18°C)

INFORMACION LEGAL

RAZON SOCIAL	CORTE REAL SAS		
DIRECCIÓN	Av 10 diagonal 52-80 - bodega 26 Bello - Antioquia	TELEFONO	314 5257659
NIT.	901386179-4	CORREO ELECTRONICO	calidad-produccion@cortereal.com.co

REALIZADO POR

Marcela Aparicio

COORDINADOR DE CALIDAD

NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE ASOSIADA A ESTE PRODUCTO

1. Resolucion 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

2. Decreto 1500 de 2007. Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

3. Resolucion 242 de 2013. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

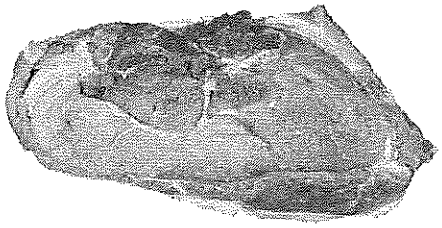
4. Resolucion 402 de 2002. Por la cual establece los requisitos para la comercializacion de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la tecnica de marinado.

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT005 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

CABEZA DE CAÑON

DESCRIPCION DEL CORTE



Conjunto muscular que corresponde a la zona dorsal de la paleta, localizada entre la primera vértebra cervical a la cuarta dorsal, y entre el hueso cabeza de lomo y el hueso de paletal.

Características generales del producto

Características Organolépticas

Color	Rosado claro, semibrillante y característico, no debe tener manchas ni coloraciones
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda, suave con algo de grasa

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT005 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

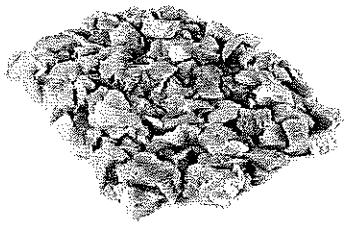
Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Maestros	FICHA TECNICA GOULASH DE CERDO	CÓDIGO: FT0039 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2024/02/07

NOMBRE DEL CORTE

GOULASH DE CERDO X 1000GR

DESCRIPCION DEL CORTE



Corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del porcino, Este corte se obtiene de la parte magra de la pierna, realizando un corte a lo largo del músculo sartorio. El cual es sometido a un proceso de corte en cuadros o rectangulos, depende de la solicitud del cliente.

Características generales del producto

Características Organolépticas	
Color	Rosado claro, semibrillante y característico, no debe tener manchas ni coloraciones
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda, suave con algo de grasa
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado al vacio, por un peso de 10 kg mas o menos.

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsa vacio con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

Beef Master	FICHA TECNICA GOULASH DE CERDO	CÓDIGO: FT0039 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2024/02/07

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

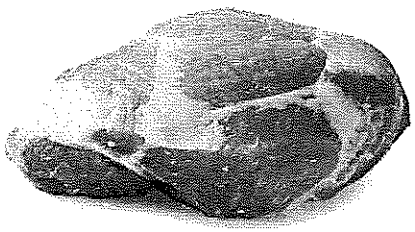
Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT008 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

PIERNA

DESCRIPCION DEL CORTE



Corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del porcino, Este corte se obtiene de la parte magra de la pierna, realizando un corte a lo largo del músculo sartorio

Características generales del producto

Características Organolépticas	
Color	Rosado claro, semibrillante y característico, no debe tener manchas ni coloraciones
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda, suave con algo de grasa
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT008 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

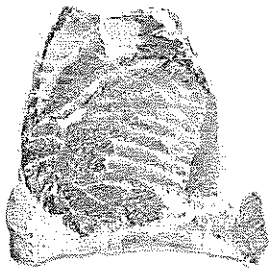
Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT009 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

TOCINO BARRIGUERO

DESCRIPCION DEL CORTE



Es el corte de la región central. Este corte se obtiene del corte primario costillar, se deben separar todas las costilla de la carne con sumo cuidado, dejándola intacta. Es el corte de tocino con mejores proporciones de grasa, carne y piel.

Características generales del producto

Características Organolépticas	
Color	Rosado claro, semibrillante y característico, no debe tener manchas ni coloraciones
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda, suave con algo de grasa
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES PORCINO	CÓDIGO: FT009 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Preparaciones culinarias. Este corte es ideal para realizar diferentes preparaciones como porciones de tocino horneados, chicharrones crocantes o braseados lentos.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT018 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

HUEVO DE ALDANA

DESCRIPCION DEL CORTE



También llamado bola de pierna es un corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna. Es una pieza que cuenta con una cobertura relativamente baja de grasa.

Características generales del producto

Características Organolépticas

Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT018 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

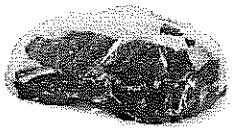
Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Preparaciones culinarias. Es ideal para preparar a la brasa, a la plancha o en estofados.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT035 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2024/04/04

NOMBRE DEL CORTE
TABLA DE RES MOLIDA

DESCRIPCION DEL CORTE	
 	La tabla o centro de pierna está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna, es un corte magro. Su Proceso se realiza en un molino industrial con un corte de 32mm para poder dar la textura.

Características generales del producto	
Características Organolépticas	
Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Suave y cremosa al tacto y húmeda
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g
Características Fisicoquimicas	
Grasa	5-10%
pH	5.4 a 6.0
NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES	
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.05 mg/Kg
PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO	
Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta Empacado al vacio según el tamano de cada pieza	

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT035 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2024/04/04

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

CODIGO DE LA PLANTA DESPOSTE Y ACONDICIONAMIENTO

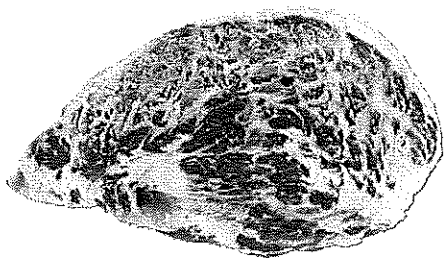
198DM

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT031 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

MORRILLO

DESCRIPCION DEL CORTE



es un corte de la carne vacuna con mucha grasa intercalada, por lo que tiene sabor y ternura únicos, que resulta en una carne agradable al paladar.

Características generales del producto	
Características Organolépticas	
Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT031 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

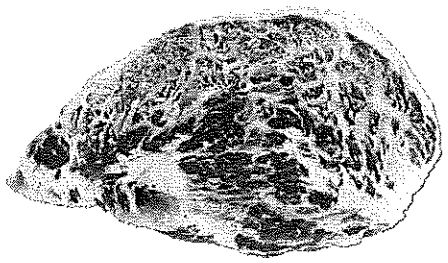
Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT031 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

MORRILLO

DESCRIPCION DEL CORTE



es un corte de la carne vacuna con mucha grasa intercalada, por lo que tiene sabor y ternura únicos, que resulta en una carne agradable al paladar.

Características generales del producto

Características Organolépticas

Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda

Características Microbiológicas

Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT031 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

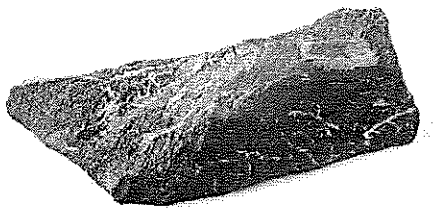
Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Preparaciones culinarias.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT019 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE
POSTA

DESCRIPCION DEL CORTE	
	Es un corte en forma de bota. La posta o bota está ubicada en el cuarto trasero en la parte interna de la pierna del bovino.

Características generales del producto	
Características Organolépticas	
Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO
Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE
Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5μ (acorde ISO4593)

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT019 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

VIDA UTIL ESTIMADA
En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío En refrigeración: 30 días empacado al vacío En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION
En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C. En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL
Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO
Preparaciones culinarias. Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

Beef Master	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT017 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

NOMBRE DEL CORTE

SOLOMO EXTRANJERO

DESCRIPCION DEL CORTE



Es un corte que se caracteriza por su forma de coma. El Solomo extranjero está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna.

Características generales del producto	
Características Organolépticas	
Color	Rojo oscuro intenso, semibrillante, característico de la carne.
Olor	Característico a carne fresca
Textura	Firme al tacto y húmeda
Características Microbiológicas	
Recuento de E. coli genérico	≤ 400 UFC/g
Detección de Salmonella spp	Ausencia
Detección de Escherichia coli O157:H7	Ausencia
Detección de Escherichia coli no O157 (STEC):	Ausencia
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	<100 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Empacado en canastillas a Granel cada grupo de piezas por canasta
Empacado al vacio según el tamano de cada pieza

MATERIAL DE EMPAQUE

Bolsas de propileno de baja densidad de grado alimenticio: Para empaque a granel.

Bolsa termo-encogible barrera con estructura 7 capas que asegura una alta barrera al oxígeno, al vapor de agua y a la radiación UV. Aprobadas para contacto con alimentos.

Espesor: 50 ± 5µ (acorde ISO4593)

VIDA UTIL ESTIMADA

Beef Masters	FICHA TECNICA CORTES BOVINO	CÓDIGO: FT017 VERSIÓN: 1 APROBADO: 2021/04/21

En refrigeración: 8 días empacado sin hacer vacío
En refrigeración: 30 días empacado al vacío
En congelación: 3 meses empacado sin hacer vacío
En congelación: 6 meses empacado al vacío

CONSERVACION

En refrigeración: Consérvese en refrigeración a una temperatura entre 0 - 4 °C.
En congelación: Consérvese en congelación a una temperatura ≤ -18 °C.

GRUPO POBLACIONAL

Producto dirigido a la población en general.

SUGERENCIA DE CONSUMO

Preparaciones culinarias. es una pieza de carne ideal para preparar a la plancha.
Cocinar completamente antes de su consumo. Si el producto se encuentra congelado una vez descongelado no volver a congelar

pescados & mariscos de Altamar	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO**	Código: FPR-PMA-07-02
		Versión: 02
		Fecha: 02/01/2024
		Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Bagre Basa**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Porción de musculo (filete) congelado de bagre Basa sin piel, sin espinas, sin belly de color blanco		
MATERIA PRIMA	Filete de Basa *(Pangasius hypophthalmus)*		
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	Producto de la acuicultura importado de Vietnam tres U por Kg, cuatro U por Kg, cinco U por Kg, seis u por Kg, siete U por Kg, ocho U por Kg		
PRESENTACION DEL PRODUCTO	Bolsa plástica por 500 g y 1000 g		
MARCA	ALTAMAR		
EMPACADOR	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S:A:S		
VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Seis meses		
ALMACENAMIENTO	Manténgase congelado a temperatura de -18 °C		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	pH: 6,5 a 7 BNVT: 70 mg/100gr		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor: propio de la especie Color: blanco o blanco-rosa Sabor: suigeneris Textura: firme		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Escherichia coli	10	400
	Estafilococo coagulasa positivo	100	1.000
	Detección de Salmonella	Negativo	
	Vibrio Colera	Negativo	
INSTRUCCIONES DE MANEJO	Mantener congelado a -18° C. Si descongela no volver a congelar.		
CONSUMIDORES POTENCIALES	Para todo público en general		

FORMA DE CONSUMO	Debe cocinarse antes de consumirse
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Polietileno de baja densidad (PEBD)
REGISTRO SANITARIO INVIMA	No requiere

AUNAP
AUTORIDAD NACIONAL DE ACUICULTURA Y PESCA

AUTORIDAD NACIONAL DE ACUICULTURA Y PESCA – AUNAP

RESOLUCIÓN NÚMERO 1360 DE 2025

(DE 08 DE JULIO DE 2025)

"Por medio de la cual se prorroga el permiso de comercialización de productos pesqueros otorgado a la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., identificada con N.I.T. 900560575-1"

EL ASESOR DEL DESPACHO DEL DIRECTOR GENERAL DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE ACUICULTURA Y PESCA – AUNAP, ENCARGADO DE LAS FUNCIONES DE DIRECTOR TECNICO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE ADMINISTRACIÓN Y FOMENTO.

En ejercicio de sus facultades legales, conferidas mediante la resolución No. 1037 del 03 de junio de 2025, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto 4181 del 03 de noviembre de 2011 se crea la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP.

Que el artículo 3 del Decreto 4181 del 2011, estableció como uno de los objetivos institucionales de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP, ejercer la autoridad pesquera y acuícola de Colombia, para lo cual adelantará los procesos de planificación, investigación, ordenamiento, fomento, regulación, registro, información, inspección, vigilancia y control de las actividades de pesca y acuicultura, aplicando las sanciones a que haya lugar, dentro de una política de fomento y desarrollo sostenible de estos recursos, lo cual se encuentra acorde con lo consagrado en el artículo 1 de la Ley 13 de 1990.

Que el artículo 36 de la Ley 13 de 1990, define la comercialización como la fase de la actividad pesquera que consiste en la transferencia de los productos pesqueros con el objeto de hacerlos llegar a los mercados interno y externo.

Que de conformidad con el artículo 13 numeral 6º y el artículo 47 de la Ley 13 de 1990, corresponde a la AUNAP, autorizar los modos para ejercer la actividad pesquera, como son otorgar, prorrogar y modificar permisos para la comercialización de los productos pesqueros.

Que mediante Resolución No. 1143 del 09 de junio de 2017, notificada el 28 de junio de 2017, se otorgó por el término de un (1) año, permiso de comercialización de productos pesqueros a la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., identificada con N.I.T. 900560575-1, con matrícula mercantil No. 79209 de la Cámara de Comercio de Oriente Antioqueño, con dirección principal y comercial en la Calle 26 No. 55 A - 38 en el municipio de Río Negro – Antioquia, con establecimiento de comercio denominado PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR, con matrícula mercantil No. 79210 de la misma cámara de comercio, con teléfonos 5313962 - 3146860946, con correos

electrónicos contabilidad@altamarsas.com - gerencia@altamarsas.com, con última prórroga autorizada mediante Resolución No. 0966 del 20 de mayo de 2024, con vigencia hasta el 27 de junio de 2025.

Que la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., por intermedio de su representante legal el señor JUAN ESTEBAN QUINTERO LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.036.933.844, solicitó a la AUNAP a través de la Dirección Regional Medellín, mediante oficio del 26 de mayo de 2025, radicado bajo No. E2025DRME000228 del 26 de mayo de 2025, y recibido en la Dirección Técnica De Administración y Fomento, mediante radicado No. I2025DRME000449 del 01 de julio de 2025, se le autorice la prórroga a su permiso de comercialización de productos pesqueros, para lo cual aportó el plan de actividades y los demás documentos exigidos por la Resolución No. 1485 del 8 de julio de 2022.

Que la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP, expidió la Resolución No. 1736 de 05 de agosto de 2022 "Por la cual se establecen los valores de las tasas y/o derechos por el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura".

Que al realizar la liquidación, se establece que por concepto de tasas de la prórroga del permiso de comercialización de productos pesqueros para la vigencia 2025, la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S. deberá cancelar TRECE (13) UVT, equivalente a la suma de SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($647.400) M/CTE., por el volumen autorizado de hasta CINCUENTA (50) toneladas anuales de productos pesqueros de origen y destino el mercado nacional.

Que la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., acreditó copia de comprobante de consignación bancaria No. 1501621384 del 23 de mayo de 2025, y con consecutivo de orden de consignación SIIF No. 126125 del 01 de julio de 2025, ambos por valor de SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($647.400) M/CTE., por concepto de pago anticipado de tasas.

Que es pertinente señalar al interesado que los proveedores de los productos y/o recursos pesqueros a comercializar deben estar autorizados en el correspondiente permiso.

Que para proceder con la expedición del presente acto administrativo, el informe de actividades presentado por el solicitante, fue elaborado y suscrito por el ingeniero pesquero Roger Eduardo Navarro Diazgranados, con tarjeta profesional 0013 DEL C.P.I.P, debidamente registrado en la base de datos de profesionales y tecnólogos autorizados por la AUNAP, para firmar planes en informes de actividades.

Que el profesional Jovany Andrés Alzate Ramírez, de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP, Dirección Regional Medellín, analizó los documentos y mediante Ficha Técnica No. 162 del 01 de julio de 2025, conceptuó que la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., se encuentra a paz y salvo por concepto de tasas e informes con la autoridad pesquera y cumple con los requisitos establecidos en la Resolución No. 1485 del

8 de julio de 2022, *"Por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura, así como de sus prórrogas, modificaciones, aclaraciones y cancelaciones, archivo de expedientes y expedición de patentes de pesca, se adoptan otras disposiciones y se deroga la resolución No. 2723 de 2021"* y demás normas concordantes con la materia. Además, si bien el permisionario radico la documentación en la AUNAP, dentro del tiempo establecido para proceder con el trámite de prórroga del permiso, debido a inconvenientes administrativos por parte de la Dirección Regional Medellín en el envió a expedición del presente acto administrativo, la solicitud de prórroga fue tramitada por la Dirección Técnica de Administración y Fomento, pasada la fecha límite para su vencimiento, que de conformidad con lo establecido en el artículo 35 del Decreto 019 de 2012 que reza: *"SOLICITUD DE RENOVACIÓN DEPERMISOS, LICENCIAS O AUTORIZACIONES. Cuando el ordenamiento jurídico permita la renovación de un permiso, licencia o autorización, y el particular la solicite dentro de los plazos previstos en la normatividad vigente, con el lleno de la totalidad de requisitos exigidos para ese fin, la vigencia del permiso, licencia o autorización se entenderá prorrogada hasta tanto se produzca la decisión de fondo por parte de la entidad competente sobre dicha renovación"*. Por consiguiente, es procedente acceder a la solicitud de prórroga al permiso de comercialización de productos pesqueros, toda vez que presentó la debida justificación.

Que el representante legal de la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., aportó autorización debidamente firmada, de conformidad con el numeral 1 del artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, a fin de que le sea notificada la presente resolución al correo electrónico contabilidad@altamarsas.com - gerencia@altamarsas.com.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1. PRORROGAR, por el término de un (1) año, el permiso de comercialización de productos pesqueros, otorgado mediante Resolución No. 1143 del 09 de junio de 2017, a la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., identificada con N.I.T. 900560575-1, con matrícula mercantil No. 79209 de la Cámara de Comercio de Oriente Antioqueño, con dirección principal y comercial en la Calle 26 No. 55 A - 38 en el municipio de Río Negro – Antioquia, con establecimiento de comercio denominado PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR, con matrícula mercantil No. 79210 de la misma cámara de comercio, con teléfonos 5313962 - 3146860946, con correos electrónicos contabilidad@altamarsas.com - gerencia@altamarsas.com, a partir del 28 de junio de 2025 y hasta el 27 de junio de 2026, en los siguientes términos:

Parágrafo. Para la nueva prórroga del permiso de comercialización, el titular del permiso deberá presentar la solicitud a la autoridad pesquera, con quince (15) días de antelación a su vencimiento, a la cual deberá anexar el informe de actividades del año inmediatamente anterior, si las condiciones originales del permiso cambian, deberá adjuntar nuevamente el plan de actividades con las

modificaciones pertinentes en cumplimiento de lo consagrado en la Resolución No. 1485 del 8 de julio de 2022.

Artículo 2. ***Establecimiento de comercio autorizado*** - Se autoriza la comercialización de productos pesqueros, en el siguiente establecimiento de comercio.

Nombre del establecimiento	Matrícula mercantil	Cámara de Comercio	Dirección	Municipio - Departamento
PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR	79210	Oriente Antioqueño	Calle 26 No. 55 A - 38	Río Negro – Antioquia

Artículo 3. ***Productos autorizados previamente.*** - Se autoriza la comercialización de los productos que a continuación se relacionan:

Nombre del proveedor	Origen	Código	Nombre científico	Nombre común	Presentación
Resolución No. 0955 del 10 de mayo de 2021					
ARNAL CUELLAR GOMEZ (vence 9 de octubre de 2024)	Nacional	**Peces**			Congelado
		PNC-177	*Oreochromis spp*	Tilapia Roja	
Resolución No. 01279 del 16 de junio de 2022					
MACO S.A.S. IMPORTADORA DE ALIMENTOS (vence 26 de septiembre de 2024)	Nacional	**Peces**			Entero y filetes congelados
		PI-081	*Pangasianodon hypophthalmus*	Basa	
		RPM-052	*Lobotes pacificus*	Berrugate	
		PNM-451	*Micropogonias altipinnis*	Corvina	
		RPM-124	*Coryphaena hippurus*	Dorado	Filete congelado
		PNM-405	*Monolene maculipinna*	Lenguado	Carne congelada
		PNM-457	*Merluccius gayi*	Merluza	Entero y filetes congelados
		PNM-819	*Prionotus sp*	Pez Rey	Filetes congelados
		PNM-408	*Lutjanus sp*	Pargo	Congelado
		PNM-409	*Centropomus sp*	Robalo	Entero y filete congelado
		PNM-356	*Salmo salar*	Salmon	Filete congelado
		PNM-411	*Scomberomorus sp.*	Sierra	Entera congelada
		PNC-177	*Oreochromis spp*	Tilapia Roja	Entero y filetes congelados
		Moluscos			Entero, tubos, tentáculos, aros, filete de manto
		MNM-401	*Loligo sp*	Calamar	
		MNM-491	*Illex sp*	Calamar	
		RPM-387	*Dosidicus gigas*	Calamar pota	
		MNM-432	*Todarodes pacificus*	Calamar	
		Crustáceos			Crudo y precocido congelado
		CNM-412	*Penaeus sp.*	Camarón	
		RPM-377	*Callinectes spp*	Jaiba	Filetes fresco y congelado

Nombre del proveedor	Origen	Código	Nombre científico	Nombre común	Presentación
		Subproductos			
		S-6	*Mix de mariscos*	Varias especies	Congelado
		S-17	*Palmitos de cangrejo*	Varias especies	

Parágrafo 1. Está prohibido en todo el territorio nacional la comercialización, incluyendo la exportación, reexportación e importación de especies de tiburones, rayas marinas y quimeras, según lo consagrado en el Decreto 281 del 18 de marzo de 2021, expedido por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y la Resolución No. 854 del 5 de agosto de 2022, *"Por medio del cual se adopta el Plan Ambiental para la Protección y Conservación de Tiburones, Rayas marinas y Quimeras y se dictan otras disposiciones".*

Parágrafo 2. Solo se permite la comercialización de las especies *Pangasionodon hypophthalmus* o *Pangasius sutchi, Pangasius sp, Pangasius bocourti* y *Pangasius pangasius*, denominadas basa o panga, cuando su origen provenga de la importación y la presentación sea congelada (filete o entero). Para la trazabilidad y en cualquier momento que se le solicite, el interesado debe acreditar el documento idóneo mediante el cual se pueda determinar que las especies autorizadas en el presente acto administrativo, provienen de una importación y de proveedor autorizado.

Artículo 4. No se permite la comercialización de productos y/o recursos pesqueros provenientes de un proveedor diferente al autorizado en el presente permiso.

Parágrafo. Para efectos de la comercialización de productos pesqueros provenientes de un proveedor diferente, el interesado deberá solicitar la inclusión al permiso antes de la comercialización

Artículo 5. *Valor de las tasas.* - Como consecuencia de la prórroga del permiso de comercialización de productos pesqueros, la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S. canceló TRECE (13) UVT, equivalente a la suma de SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($647.400) M/CTE., por el volumen autorizado de hasta CINCUENTA (50) toneladas anuales de productos pesqueros de origen y destino el mercado nacional, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 1736 de 05 de agosto de 2022.

Parágrafo. El pago de las tasas deberá ser acreditado con la presentación del recibo de consignación expedido por el banco, con el fin de que la Coordinación Financiera de la AUNAP, expida el recibo de caja correspondiente.

Artículo 6. Se obliga al titular del permiso a dar cumplimiento a lo dispuesto por la Autoridad Pesquera frente al cumplimiento de medidas de manejo tales como vedas, tallas mínimas de captura, volúmenes, artes y métodos de pesca autorizados en este acto administrativo.

Artículo 7. Para la movilización de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura, mediante transporte terrestre, aéreo, marítimo o fluvial, se deberá

portar de manera obligatoria el salvoconducto o guía debidamente expedido por la AUNAP. Según lo dispuesto en la Resolución No. 1553 del 18 de julio de 2023 "*Por medio de la cual se implementa el salvoconducto o guía de movilización para el transporte de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura en todo el territorio nacional*".

Artículo 8. Se obliga al titular del permiso a presentar a la Autoridad Pesquera, por conducto de un Biólogo, Biólogo Marino, Ingeniero Pesquero o por un profesional con títulos afines y con tarjeta profesional vigente, informes anuales sobre la utilización del permiso, en los términos y condiciones establecidos en la Resolución No. 1485 del 8 de julio de 2022, los cuales serán revisados con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contraídas.

Artículo 9. Los demás términos, condiciones, modificaciones y obligaciones que hacen parte del permiso inicial y demás resoluciones que lo integran, que no han sido objeto de modificación en la presente resolución, conservan su integralidad y de ello debe darse cabal cumplimiento.

Artículo 10. NOTIFÍQUESE al representante legal de la sociedad PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S., a su apoderado o a quien éste autorice, en los términos establecidos en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, para lo cual se entregará copia de la presente Resolución en forma íntegra, auténtica y gratuita; de no surtirse la notificación, se procederá de conformidad con lo preceptuado en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo, cualquiera que sea la forma de notificación de las antes enunciadas se debe advertir a los interesados que contra la presente decisión procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse por escrito ante el servidor público que emitió la resolución, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los ocho (08) días del mes de julio de 2025.

RAFAEL ALBERTO NEGRETE QUINTERO

Director Técnico (E) de la Dirección Técnica de Administración y Fomento de la AUNAP.

Proyectó: Suath Elena Castillo Mendoza – Profesional Contratista - D.T. Administración y Fomento – AUNAP

Revisó: Leonardo Jose Navarro Alvarez - Abogado Contratista - D.T. Administración y Fomento – AUNAP

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

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	Fecha	2025-07-15; 2025-07-16

DATOS GENERALES

Razón social	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS
Dirección	CL 25A No 55A-37

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 9.2.2	75,55	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	75,55
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 9.2.2 -1.2-1.5-1.8-2.2-3.1-3.2-3.3-4.1-5.1-5.3-5.6-6.2-6.4-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. Decreto 561 De 1984, 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 7305-0905-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251047286
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Yenny Viviana Romero Lopez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: Edison Giraldo Osorio
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Luisa Fernanda Restrepo
Nombre: Luisa Fernanda Restrepo Arroyave
Cargo: Gerente
Documento: CC 1.027.881.230

Firma:
Nombre: Lida Dubet Ramirez Patiño
Cargo: Auxiliar de Calidad
Documento: CC 39.191.607

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

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

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	Fecha	2025-07-15; 2025-07-16

DATOS GENERALES

Razón social	PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR SAS		
Dirección	CL 26A No 55A-37		
Representante Legal	JUAN ESTEBAN QUINTERO L OPEZ		
Código inscripción planta	9005605751-1	NIT	900560575-1
Teléfonos	5313962; 3113225600	Correo electrónico de notificacion judicial:alterno	contabilidad@altamarsas.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	Oficio comisorio	7305-0905-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de Inspección Sanitaria por gestión del riesgo en atención a solicitud por parte parte del interesado con radicado Invima No 20251047286 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Decreto 561 de 1984 y las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012, 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás reglamentación sanitaria aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	21	Maquilas	NO APLICA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	9.2.2 Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), crudos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Corte y envasado de pescados crudos congelados	18	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Yenny Viviana Romero Lopez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
	Edison Giraldo Osorio	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	Luisa Fernanda Restrepo Arroyave	Gerente	CC	1.027.881.230
	Lida Juliet Ramirez Patiño	Auxiliar de Calidad	CC	39.191.607

3/8

EJ

Powered by CamScanner

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. 7305-0905-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S	Calle 26 A N° 55 A 37 del municipio de RIONEGRO

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2025-07-14* hasta el *2025-07-21*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
YENNY VIVIANA ROMERO LOPEZ MAURICIO SANCHEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
EDISON GIRALDO OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: ***Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** 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: 604 2041235, **Chat de WhatsApp:** 305 9419876, **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *14* del mes de *Julio* del año *2025*

ADRIAN ALBERTO OJEDA BERNAL
Coordinador (E) del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma Luisa Fernanda A.
Nombre Luisa Fernanda Restrepo
Cédula 1027881230
Cargo Gerente
Fecha 2025-07-15
2025-07-16

Powered by CamScanner

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. 7305-0905-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
SOCIEDAD PESCADOS Y MARISCOS DE ALTAMAR S.A.S	Calle 26 A N° 55 A 37 del municipio de RIONEGRO

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2025-07-14* hasta el *2025-07-21*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
YENNY VIVIANA ROMERO LOPEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
EDISON GIRALDO OSORIO	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 Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** 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: 604 2041235, Chat de WhatsApp: 305 9419876, 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 *Medellín* el día *14* del mes de *Julio* del año *2025*

ADRIAN ALBERTO OJEDA BERNAL
Coordinador (E) del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma Luisa Fra A.
Nombre Luisa Fernanda Restrepo
Cédula 1027881230
Cargo Gerente
Fecha 15-07-2025
16-07-2025

1/8

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN 2020038700 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2020

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Desposte de Bovinos y Porcinos (Mixto)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de desposte de bovinos y porcinos (mixto), para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES.

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -- Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2013010990 del 2013, el Invima, estableció los lineamientos para la inscripción y Autorización Sanitaria ante el Invima, de los establecimientos de beneficio animal, desposte y desprese.

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA.

Mediante el radicado Invima No. 20201129563 del 28 de julio de 2020 la señora Leidy Viviana Quintero Arbeláez, actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria del establecimiento BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S, ubicado en la Autopista Medellín -- Bogotá retorno 19 vereda La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia.

RESOLUCIÓN 2020038700 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2020

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Desposte de Bovinos y Porcinos (Mixto)

En cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2013010990 del 2013, se surtió la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria y se programó la respectiva visita.

Este Instituto realizó visita de Inspección, entre los días 28, 29 y 30 de octubre de 2020 con el fin de verificar en sitio el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013, y cuya verificación quedó descrita en el acta y formatos de visita que forman parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S con NIT. 901386179-4, ubicado en la Autopista Medellín – Bogotá retorno 19 vereda La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia, para el desposte de bovinos y porcinos (mixto), por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: CONCEDER registro al establecimiento BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S con NIT. 901386179-4 para el desposte de bovinos y porcinos (mixto), ubicado en la Autopista Medellín – Bogotá retorno 19 vereda La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia, bajo Registro Invima Código 198DM.

ARTICULO TERCERO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL.

PARAGRAFO: El Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL. El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (9) nueve meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente

motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTICULO QUINTO: NOTIFICAR personalmente al representante legal o apoderado del establecimiento BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S con NIT. 901336179-4 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 10 de noviembre de 2020.

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Laura Cristina Castro Ramirez y Luis Enrique Ospina Avila
Revisó: Verónica del Castillo

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

Resolución No. 2024041536 de 06 de septiembre de 2024

Por la cual se modifica parcialmente la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020

La Directora Técnica de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 240 de 2013, procede a modificar parcialmente la Resolución 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 del 2007, creó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, despresé, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

A través de las Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte, plantas de beneficio y desprese de aves de corral, plantas especiales de aves de corral, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, el INVIMA concedió la Autorización Sanitaria y Registro al establecimiento BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S., con NIT 901386179-4, y registro 198DM, ubicado en la Autopista Medellín – Bogotá retorno 19 vereda La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia, para el desposte de canales de la especie bovina y porcina.

II. DE LA SOLICITUD

Que mediante el radicado Invima No. 20241203315 del 2024/08/12, la señora Laura Isabel Betancur Arenas en calidad de Representante legal, solicitó la modificación de la razón social descrita en la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, esto es de BEEF MASTER MEAT COMPANY S.A.S. con NIT: 901386179-4 a CORTE REAL S.A.S., conservando el mismo NIT.

Que para el efecto, aportó comunicación firmada y el Certificado de existencia y representación legal.

III. CONSIDERACIONES

Que, de acuerdo con la documentación suministrada por el establecimiento, el Invima evaluó los documentos que soportan la petición y las bases de datos del Instituto, y consideró procedente realizar la modificación de la razón social de la Autorización Sanitaria otorgada por el Invima mediante Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020.

Conforme a lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR el artículo primero de la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, en lo referente a la razón social del establecimiento.

En consecuencia, el artículo primero de la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, quedará así:

> *"ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento. CORTE REAL S.A.S., identificado con NIT 901386179-4, ubicado en la Autopista Medellín – Bogotá retorno 19 vereda. La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia, para el desposte de canales de las especies bovina y porcina, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo".*

ARTÍCULO SEGUNDO: MODIFICAR el artículo segundo de la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, en lo referente a la razón social del establecimiento.

En consecuencia, el artículo segundo de la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020, quedará así:

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

Resolución No. 2024041536 de 06 de septiembre de 2024

Por la cual se modifica parcialmente la Resolución No. 2020038700 del 10 de noviembre de 2020

"ARTÍCULO SEGUNDO: Conceder registro en el sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne y productos cárnicos comestibles al establecimiento CORTE REAL S.A.S., identificado con NIT 901386179-4, ubicado en la Autopista Medellín – Bogotá retorno 19 vereda La Planta, en el municipio de Marinilla, Antioquia, para el desposte de canales de las especies bovina y porcina, bajo Registro Invima 198DM."

ARTÍCULO TERCERO: ADVERTIR que las demás disposiciones contenidas en la Resolución 2020038700 del 10 de noviembre de 2020 continúan vigentes.

ARTÍCULO CUARTO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición interpuesto ante el Director de Alimentos y Bebidas, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 06 de septiembre de 2024

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Vo. Bo. Elaboró: Andrés Franco Pérez
Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila
Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas

	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. 7305-0338-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CORTE REAL S.A.S.	AU MEDELLÍN- BOGOTÁ RETORNO 19 VDA LA PLANTA del municipio de MARINILLA

En el 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 *2025-03-10* hasta el *2026-03-12*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOSÉ JESÚS CARDONA MARÍN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
RICHARD ANDREY CHÁVEZ GARCÍA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: *Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co* 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: 604 2041235, Chat de WhatsApp: 305 9419876, Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

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

Dado en la ciudad de *Medellín* el día 7 del mes de *Marzo* del año *2025*

PAULA MARCELA CANTILLO MUÑOZ
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre María Regina Cano
Cédula 43'922'993
Cargo Gerente
Fecha 2025-03-10

1/8

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FO107 | Versión: 01	Fecha de Emisión: 2013-05-15

Ciudad y fecha: MARINILLA, 2025-03-10, 11 y 12

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	CORTE REAL S.A.S.		
Código:	1680M	NIT:	9013861794
Dirección:	AU MEDELLIN - BOGOTA RETORNO 19 VDA LA PLANTA		
Municipio:	MARINILLA	Departamento:	ANTIOQUIA
Teléfonos:	3106277861	E-mail:	gerenciaoperativa@cortereal.com.co
Representante Legal:	MARIA GEORGINA CANO MUÑOZ		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES Y VIERNES		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 1,25 / Porcinos: 7	Número de turnos por día: 1	Producción total/día (Ton): 3,6		
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 14 / Porcinos: 36	Capacidad de Almacenamiento de producto desposado (Ton):	Refrigerado: 55	Congelado: 105	

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GIT OCCIDENTE UNO	Oficio Comisorio No:	7305-0338-25
Objetivo de la visita:	Realizar visita de IVC en atención al plan de visitas del invima para el 1er trimestre de 2025 de acuerdo al Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE BPC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-08-22	Porcentaje obtenido:	83,88%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	La planta cuenta con dos contenedores utilizados para el almacenamiento de producto terminado, uno de estos no cuenta con estándares de ejecución sanitaria y el otro se encuentra apartado del establecimiento, lo cual puede generar variaciones de temperaturas en el producto.
1.3	Sistemas de drenaje	AR	3	1,5	Se evidencia canaleta de desagüe sin protección en el área de almacenamiento de cajas de cartón
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 *	AR	5	2,5	Se observa alta presencia de insectos voladores en el área de almacenamiento de canastillas sucias
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua *	AR	8	4,0	No cuentan con inventario de operación de las redes hidráulicas
1.10	Operaciones sanitarias	A	6	6,0	
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	

2/8

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 despacho				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	AR	5	2.5	Presenta condensación en la cava de congelación de producto terminado 2, lo que genera goteo sobre las cajas almacenadas
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4.0	Producto a granel en canastillas no se encontró debidamente cubierto por el plástico
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2.5	Los containers presentan un espacio amplio entre la puerta de despacho y puerta del container, lo que pueda generar variaciones de temperatura a los productos en transito
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	127.0	
2.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	5	5.0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8.0	
2.3	Mantenimiento de los POES	A	8	8.0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5	Registros	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		36	36.0	
3.	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	5	5.0	
3.2	Programa de proveedores	AR	5	3.0	Las evaluaciones a proveedores no cuenta con fecha de realización, ni con firma de la persona encargada de realizarla.
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	8	8.0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8.0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		40	37.0	
4.	VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4.0	No se tiene contemplada la vida útil para todos los productos manejados en el establecimiento
4.2	Rotulado del producto terminado	A	5	5.0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	5	5.0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8.0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		36	32.0	
	PUNTAJE FINAL		259	232.0	

* 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

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	127	86,39%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	37	92,50%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,89%
TOTAL	259	232	89,58%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	89,58%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

3/8

Ninguna

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 12 del mes de marzo de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	JOSE JESUS CARCONA MARIN	Nombre:	RICHARD ANDREY CHAVEZ GARCIA
Cédula	8037142	Cédula:	1113780693
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT OCCIDENTE UNO
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	CECRONIA CANO MUÑOZ	Nombre:	KELLYS VASQUEZ LOPEZ
Cédula	45982993	Cédula:	1056739498
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	INGENIERA DE ALIMENTOS
Firma:		Firma:	
Nombre:	YERLY MARCELA APARICIO	Nombre:	VICTOR ALONSO RINCON VANEGAS
Cédula	1007560895	Cédula:	80866000
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	SUPERVISOR DE PRODUCCION

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 combatiendo de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 a denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://secure.invima.gov.co:44443/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.

4/8

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

A ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	MARINILLA, 2025-03-12
Nombre del Establecimiento	CORTE REAL S.A.S.
Identificación del Producto	PIERNA DE CERDO
Presentación Comercial y tipo de empaque	POR 10 KG, AL VACIO

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

5/8

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estickar.	a			
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	N.A.			
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6, Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní; soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	N.A.			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005. ..	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluya el nombre genérico y el específico	N.A.			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluya las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.			
	¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.	SI	X	NO	
Dec. 1500 de 2007 / Artículo 42	REQUISITOS GENERALES (Aplica para carne y productos cárnicos comestibles)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES		
Numerales 2 y 3	El uso de marcas oficiales, será de exclusividad de la autoridad sanitaria competente. Las marcas oficiales, los certificados o cualquier otro documento de uso oficial, no podrán ser falsificados, imitados o corregidos.	a			
Numerales 6	La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, -fecha de beneficio, -fecha de empaque, -fecha de vencimiento, -nombre del corte (deacuerdo a la especie).	a			
Numerales 7	Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes. (ver Anexo 1 lista de alérgenos) (Numerales 7, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)	N.A.			

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

¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.	SI	/	NO	X

Resolucion 402 de 2002	REQUISITOS GENERALES (Aplica para aves que fueron sometidas a la técnica de marinado)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Numeral 4.1.	Cumple con los Ingredientes y Aditivos Permitidos para la técnica de marinado: Agua - Condimentos - Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano) - Proteína aislada de soya - Proteínas de origen vegetal - Texturizados de soya - Concentrados de soya - Especies - Fosfatos de sodio, potasio y amonio - Polifosfatos de sodio, potasio, calcio y amonio y polifosfato de sodio y calcio - Difosfatos de sodio, potasio, calcio o magnesio. - Los autorizados por la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora del INVIMA. (Numeral 4.1, Artículo 4, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal a, Artículo 5	La etiqueta tenela la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo pollo marinado, perniles marinados, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto.	N.A.	
Literal b, Artículo 5	Declara en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el termino que describa en forma exacta el método de adición aditivos e ingredientes utilizados y función (acentuador de sabor, aglutinantes, retenedor de humedad, etc) de los mismos . (Literal b, Artículo 5, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal c, Artículo 5	Las leyendas adicionales de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado.	N.A.	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	JOSE JESUS CARDONA MARIN	Nombre	RICHARD ANDREY CHAVEZ GARCIA
C.C.	8,037,142	C.C.	1,113,780,690
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT OCC1	Grupo o Dependencia	GTT OCC1

7/8

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

¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se oculten las filas que no aplica.	SI	/	NO	X

Resolucion 402 de 2002	REQUISITOS GENERALES (Aplica para aves que hayan sometidas a la técnica de marinado)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Numeral 4.1.	Cumple con los Ingredientes y Aditivos Permitidos para la técnica de marinado: Agua - Condimentos - Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano) - Proteína aislada de soya - Proteínas de origen vegetal - Texturizados de soya - Concentrados de soya - Especias - Fosfatos de sodio, potasio y amonio - Polifosfatos de sodio, potasio, calcio y amonio y polifosfato de sodio y calcio - Difosfatos de sodio, potasio, calcio o magnesio. - Los autorizados por la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora del INVIMA. (Numeral 4.1, Artículo 4, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal a, Artículo 5	La etiqueta tenala la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo pollo marinado, perniles marinados, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto.	N.A.	
Literal b, Artículo 5	Declara en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el termino que describa en forma exacta el método de adición aditivos e ingredientes utilizados y función (acentuador de sabor, aglutinantes, retenedor de humedad, etc) de los mismos . (Literal b, Artículo 5, Resolucion 402 de 2002)	N.A.	
Literal c, Artículo 5	Las leyendas adicionales de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado.	N.A.	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	CUMPLE

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	JOSE JESUS CARDONA MARIN	Nombre	RICHARD ANDREY CHAVEZ GARCIA
C.C.	8,037,142	C.C.	1,113,780,690
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT OCC1	Grupo o Dependencia	GTT OCC1

Secretaría de Salud
Departamento de Antioquia

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Código: FRGSSA57	
Versión: 0	
Página: 1 de 3	

Código: FRGSSA57

CIUDAD: RIONEGRO | FECHA: 17/10/2025 | ACTA N°: 1

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD RIONEGRO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	CORTE REAL S.A.S.					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ]	C.E. [ ]	NIT [X]	Número de documento	901386179	
TELÉFONO	3107183839	CORREO ELECTRÓNICO	logisticamarinilla@cortereal.com.co			
*DIRECCIÓN DOMICILIO	autopista medellin bogota retorno 19					
*MUNICIPIO DOMICILIO	MARINILLA	*DEPARTAMENTO DOMICILIO	ANTIOQUIA			
*NOMBRE DEL CONDUCTOR	JHON FREDY ALZATE QUINTERO					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [X]	C.E. [ ]	NIT [ ]	Número de documento	1040030491	
*PLACA DEL TRANSPORTE	SNX 815	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	SNX 815			
*UNIDAD DE TRANSPORTE:	TIPO FURGON [X]	TIPO REMOLQUE [ ]	TIPO SEMIREMOLQUE [ ]			
PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE						
CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE	SI [X]	NO [ ]				
*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)	SI [X]	NO [ ]				
*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO	SI [X]	NO [ ]				
*PRODUCTO QUE TRANSPORTA:	POLLO [X]	CERDO [X]	BOVINO/BUFALINOS [X]	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]		
	OTRA ESPECIE [X]	Cual		PRODUCTOS REFRIGERADOS		
*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN	LUNES A DOMINGO	*NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S))	1			

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		PENDIENTE O 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 vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la Inspección

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3099/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art: 4.; Resolución 240/2013, Art: 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	X		C

	2 REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	11 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11 X			C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1; Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4 X			C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17 Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11 X			C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	5 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5, Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11 X			C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2; 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11 X			C

A cuidado de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Código: FRGSSA57 Versión: 0 Pagina: 3 de 3

5.3	Cadena de Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13X	[redacted]	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X	FAVORABLE	80 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico calificado como inaceptable (i), independiente del porcentaje de cumplimien obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procede a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDA respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehiculo no podrá realiz el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo 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 responsable del vehículo:

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 17 octubre del año 2025 en la Ciudad d RIONEGRO.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JUAN CARLOS VALENCIA CASTAÑO	NOMBRE:
CÉDULA: 10.000.225	CÉDULA:
CARGO: TECNICO ADMINISTRATIVO.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Elaboró: Profesional Universitario Fecha: 13 de agosto de 2021	Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud Fecha: 13 de agosto de 2021	Aprobó: Equipo de Direccionamiento Institucional Fecha: 27 de agosto del 2021

Alcaldía de Rionegro
Departamento de Antioquia

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Código: FRGSSA49	
Versión: 0	
Pagina: 1 de 2	

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	ANTIOQUIA	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	RIONEGRO	FECHA	[illegible]
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	5	CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	615		

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

*MARCA DE VEHÍCULO.	CHEVROLET	MODELO	2016		
* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:	TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	SNX 815	
	TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE		
	TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE		

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [x] NO [ ]

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [X] NO [ ]

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo o interesado)

*NOMBRE DEL PROPIETARIO.	CORTE REAL S.A.S.				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [ ]	C.E. [ ]	NIT [X]	Número de documento	901386179
TELÉFONO		FAX:		CELULAR:	3107183839
CORREO ELECTRÓNICO:	logisticamarinilla@cortereal.com.co				
*DIRECCIÓN DOMICILIO	AUTOPISTA MEDELLIN BOGOTA RETORNO 19				
*MUNICIPIO DOMICILIO	MARINILLA	*DEPARTAMENTO DOMICILIO	ANTIOQUIA		

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud	Rionegro	Inscripción No	
Funcionario que realiza inscripción:	juan carlos valencia	Fecha:	[illegible]

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripción del vehículo:

Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Código: FRGSSA49 Versión: 0 Pagina: 2 de 2

ENTREGADO POR: (Propietario o interesado del vehículo)	
FIRMA:	NOMBRE:
CEDULA:	
RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)	
FIRMA:	NOMBRE: JUAN CARLOS VALENCIA CASTAÑO
CÉDULA: 19.000.225	TELÉFONO DE CONTACTO: 3147691610

Se Recuerda que el propietario del vehículo tiene (2) dos años contados a partir de la expedición de los lineamientos por parte de Invima, de acuerdo a lo establecido en el parágrafo del artículo 7 del Decreto 1292 de 2016, para cumplir con lo establecido en el Decreto 1500 y sus reglamentos técnicos complementarios, una vez finalizados estos (2) dos años o antes deberá solicitar ante la Entidad Territorial de Salud – ETS correspondiente la Autorización Sanitaria para Transporte "AST" en caso de evidenciar incumplimiento será objeto de las sanciones previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y capítulo III del Decreto 1500 de 2007 y las respectivas medidas sanitarias de seguridad sobre los productos transportados.

Elaboró: Profesional Universitario Fecha: 13 de agosto de 2021	Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud Fecha: 13 de agosto de 2021	Aprobó: Equipo Direccionamiento Institucional Fecha: 25 de agosto del 2021

Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto, es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo

311

Alcaldía de Rionegro
Departamento de Antioquia

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Código: FRGSSA57
Versión: 0
Página: 1 de 3

Código: FRGSSA57

CIUDAD: RIONEGRO | FECHA: 23/09/2025 | ACTA N°: 1

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD RIONEGRO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

GRUPO REGISTRO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: CORTE REAL S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901388179

TELÉFONO: 3107163839 | CORREO ELECTRÓNICO: logisticamerinilla@cortereal.com.co

*DIRECCIÓN DOMICILIO: autopista medellin bogota retorno 19

*MUNICIPIO DOMICILIO: MARINILLA | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: ANTIOQUIA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: LIBERNEY ANTONIO MIRA LONDOÑO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 15434212

*PLACA DEL TRANSPORTE: PUN 311 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: PUN 311

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINOS/EQUINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [X] Cuál: PRODUCTOS REFRIGERADOS

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: LUNES A DOMINGO

*NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(s)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		PENDIENTE O 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

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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 impide que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 58 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11 X			C

Elaboró: Profesional Universitario	Revisó: Subsecretario (a) de Gestión en Salud	Aprobó: Equipo de Direccionamiento Institucional
Fecha: 13 de agosto de 2021	Fecha: 13 de agosto de 2021	Fecha: 27 de agosto del 2021

Alcaldía de Rionegro
Departamento de Antioquia

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Código: FRGSSA57
Versión: 0
Página: 1 de 3

Código: FRGSSA57

CIUDAD: RIONEGRO | FECHA: 23/09/2026 | ACTA N°: 1

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD RIONEGRO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: CORTE REAL S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901386179

TELÉFONO: 3107183838 | CORREO ELECTRÓNICO: logisticamennilla@cortereal.com.co

*DIRECCIÓN DOMICILIO: autopista medellin bogota retiro 19

*MUNICIPIO DOMICILIO: MARINILLA | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: ANTIOQUIA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: LIBERNEY ANTONIO MIRA LONDOÑO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 15434212

*PLACA DEL TRANSPORTE: PUN 311 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: PUN 311

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/EQUINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [X] Cual: PRODUCTOS REFRIGERADOS

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: LUNES A DOMINGO

*NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		REMISIBLE O FAVORABLE CONTREQUERIMIENTOS			
		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 BANCO/NATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
	Diseño sanitario del vehículo				
1.1	*(Resolución 3099/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.6; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	X		C

	2 REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	11 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11 X			C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4 X			C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11 X			C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
	4 SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	5 REQUISITOS HIGIÉNICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11 X			C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11 X			C

ENTREGADO POR: (Propietario o interesado del vehículo)	
FIRMA: María Georgina Cano M	NOMBRE: María Georgina Cano Muñoz
CEDULA: 43.982.993	
RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)	
FIRMA:	NOMBRE: JUAN CARLOS VALENCIA CASTAÑO
CÉDULA: 10,000,225	TELÉFONO DE CONTACTO: 3147691810

Se Recuerda que el propietario del vehículo tiene (2) dos años contados a partir de la expedición de los lineamientos por parte de Invima, de acuerdo a lo establecido en el parágrafo del artículo 7 del Decreto 1782 de 2014, para cumplir con lo establecido en el Decreto 1500 y sus reglamentos técnicos complementarios, una vez finalizados estos (2) dos años o antes de ello solicitar ante la Entidad Territorial de Salud - ETS correspondiente la Autorización Sanitaria para Transporte - AST, en caso de evidenciar incumplimiento será objeto de las sanciones previstas en los artículos 578 y 577 de la Ley 9 de 1979 y capítulo III del Decreto 1500 de 2007 y las respectivas medidas sanitarias de seguridad sobre los productos transportados.

ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA

ID: CC-80898000

Fecha: 2026/01/20 12:04:13

Salud en el trabajo / comfama

COMFAMA
IDENTIFICACIÓN: NI - 890900841
DIRECCIÓN: CALLE 48 # 43 -87
TELÉFONO: 3607080
EMAIL: EMAIL@COMFAMA.COM

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL
CON ÉNFASIS EN OSTEOMUSCULAR, MANIPULACION DE ALIMENTOS, RIESGO AUDITIVO, RIESGO DERMATOLOGICO

FECHA DE IMPRESIÓN: 2026/01/20 12:04:13

VERSION DEL DOCUMENTO: 2.1

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	VICTOR ALONSO RINCON VANEGAS	FECHA DE NACIMIENTO:	1986-01-26
IDENTIFICACIÓN:	CC - 80898000	EDAD:	39 AÑOS
SEXO:	MASCULINO		



DATOS DEL CLIENTE

NOMBRE:	CORTE REAL S.A.S	IDENTIFICACIÓN:	NIT - 901386179
EMPRESA CONTRATANTE:	0	EMPRESA A LABORAR:	0
CONVENIO:	CONTRATO 10765: CORTE REAL S.A.S		

DATOS DE LA ATENCIÓN

NRO. INGRESO:	20251204024534	TIPO DE EVALUACION:	PERIODICO
CARGO:	OPERATIVO BÁSICO	FECHA DE ATENCIÓN:	2025-12-04 08:39:35
FECHA DE SALIDA:	2025-12-04 16:28:47		

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

PARACLÍNICOS	LABORATORIO CLÍNICO	COMPLEMENTARIOS	VACUNAS
AUDIOMETRIA		» COPROLOGICO » EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)+ » FROTIS FARINGEO	

CERTIFICACIÓN DE APTITUD

CONCEPTO - EXAMEN PERIODICO: CUMPLE LOS REQUERIMIENTOS MÉDICOS PARA EL CARGO CON RECOMENDACIONES
OBSERVACIONES AL CONCEPTO: OS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADOS PRESENTARON LOS SIGUIENTES RESULTADOS EL 04/12/2025:
- COPROLÓGICO:NEGATIVO PAR A PARÁSITOS INTESTINALES;
- KOH DE UÑAS: NEGATIVO PARA PATÓGENOS;
- FROTIS DE GARGANTA: NEGATIVO PARA PATÓGENOS.
- SE RECOMIENDA SEGUIEMNTO CON AUDIOMETRIA CLINICA Y USO DE PROTECCIÓN AUDITIVA EN AMBIENTES RUIDOSOS
- ACTUALIZACIÓN ANUAL DE LA FÓRMULA DE CORRECCIÓN DE LOS LENTES EN SU ENTIDAD DE SALUD Y LABORAR CON SUS GAFAS DE CORRECCIÓN.
- CAPACITAR EN LA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGO EXPUESTA, CUMPLIR EN LA BUEÑAS PRACTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS COMO HIGIENE DE MANO, USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN, TÉCNICAS ADECUADAS DE MANEJO DE CARGA Y PAUSAS ACTIVAS.
- DENTRO DEL EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL REALIZADO SE INCLUYÓ UNA VALORACIÓN DE LA CAPACIDAD VISUAL, ENCONTRÁNDOSE UNA ALTERACIÓN, LA CUAL SE ENCUENTRA CORREGIDA CON EL USO DE GAFAS Y NO LE AFECTA PARA DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN.

ENFASIS - OSTEOMUSCULAR: NO SE ENCUENTRAN ALTERACIONES AL EXÁMEN OSTEOMUSCULAR SEGÚN LAS PRUEBAS GATISO.

RECOMENDACIONES: NO SE EVIDENCIAN ALTERACIONES A NIVEL DE ESTRUCTURAS ÓSEAS VISIBLES NO ALTERACIONES EN COLUMNA, EXTREMIDADES O ARTICULACIONES, ARCOS DE MOVIENTES CONSERVADOS NO SECUELAS DE PATOLOGÍAS QUE PUDIERAN CONSTITUIR UNA LIMITACIÓN O UN RIESGO PARA QUE EL TRABAJADOR REALICE SUS ACTIVIDADES

ENFASIS - MANIPULACION DE ALIMENTOS: CUMPLE CON EL PERFIL PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RECOMENDACIONES: DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN MÉDICA REALIZADA, CON ÉNFASIS EN PIEL, CAVIDAD ORAL, SISTEMA RESPIRATORIO Y LOS PARACLÍNICOS REALIZADOS; NO SE ENCONTRARON ALTERACIONES SIGNIFICATIVAS QUE PUEDAN GENERAR UN RIESGO SANITARIO PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, DE ACUERDO A LOS PARAMETROS EVALUADO SE CONSIDERA APTO PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ENFASIS - RIESGO AUDITIVO: CUMPLE PARCIALMENTE CON EL PERFIL PARA EXPOSICION A RUIDO

RECOMENDACIONES: AUDIOMETRIA TAMIZ. CAIDAS DE MODERADAS A SEVERAS EN LAS FRECUENCIAS DE 4000 A 8000 HERTZ EN OIDO DERECHO. AUDICION NORMAL OIDO IZQUIERDO. SE RECOMIENDA SEGUIEMNTO CON AUDIOMETRIA CLIGNIA Y USO DE PROTECCIÓN AUDITIVA EN AMBIENTES RUIDOSOS

ENFASIS - RIESGO DERMATOLOGICO: CUMPLE CON EL PERFIL - RIESGO DERMATOLOGICO

RECOMENDACIONES: NO SE EVIDENCIAN LESIONES O ALTERACIONES APARENTES QUE LIMITEN SU ACTIVIDAD LABORAL O EXPOSICIÓN A PRODUCTOS QUÍMICOS, DETERGENTES Y HUMEDAD

RECOMENDACIONES

» GENERALES

☑ EXAMEN PERIÓDICO OCUPACIONAL ☑ PAUSAS ACTIVAS ☑ USO DE E.P.I. ☑ HIGIENE POSTURAL

» OCUPACIONALES PREVENTIVAS

- OSTEOMUSCULAR: ACONDICIONAMIENTO FISICO SEGUN REQUERIMIENTOS DEL CARGO, ADECUACION ERGONOMICA DE PUESTOS DE TRABAJO SEGUN DISPOSICION DE LA EMPRESA, CAPACITACION PARA MANEJO DE CARGAS SEGUN CRITERIO DEL CARGO.
- VISUAL: EDUCACIÓN EN HIGIENE VISUAL. USO DE PROTECCIÓN VISUAL SEGÚN TIPO DE EXPOSICIÓN. ADECUADA ILUMINACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO. PAUSA ACTIVA VISUAL.
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: EDUCACIÓN EN NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y LAVADO DE MANOS.
- PIEL: USO DE PROTEGCIÓN ADECUADA EN ZONAS EXPUESTAS A AGENTES IRRITANTES. REPORTAR LA APARICION DE REACCIONES ADVERSAS EN PIEL.
- AUDITIVA: CONTROL DE EXPOSICIÓN A RUIDO EN LA FUENTE; PROTECCIÓN AUDITIVA DE ACUERDO CON LA EXPOSICIÓN A RUIDO; REPOSO AUDITIVO EXTRALABORAL.

» ESPECÍFICAS Y/O RESTRICCIONES PARA LA LABOR

TIPO LIMITACIÓN: OBSERVACIÓN: NINGUNA
NINGUNA

» MEDICO LABORALES

NINGUNA

Autorizo al médico ocupacional quien firma abajo a realizar los exámenes médicos y pruebas complementarias sugeridas por la empresa. Certifico que he sido informado (a) acerca de la naturaleza y propósito de estos exámenes. Entiendo que la realización de estos exámenes es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Certifico además que las respuestas que doy son completas y verídicas. Se me informó también que este documento es estrictamente confidencial y de reserva profesional. No puede comunicarse o darse a conocer, salvo a las personas o entidades previstas en la legislación vigente. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de COMFAMA. Comprendí las explicaciones y recomendaciones suministradas por el médico sobre aspectos de mi estado de salud y se me informó que puedo obtener copia de las valoraciones realizadas en el momento que lo requiera.

Edinson J. Casare Romero
Especialista SST U. CES
Lic. 2018-060362917
RM: 22944

EDISON JOSE CASARE ROMERO
ESPECIALIDAD: MEDICO SALUD OCUPACIONAL
IDENTIFICACIÓN: CC - 1046396725
LICENCIA SST: 2018060362917

VICTOR ALONSO RINCON VANEGAS
FIRMA DEL PACIENTE
IDENTIFICACIÓN: CC. - 80898000

Todos los derechos reservados - https://sht.tekmawebcom/

CURSO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CUMALIM

CERTIFICA QUE:

VICTOR ALONSO RINCÓN VANEGAS CC:80898000

Realizo y aprobó el curso capacitación básica sanitaria en manipulación de alimentos establecida en la resolución 2674 del 2013 con una intensidad de 10 horas.

EL DÍA 04 DE NOVIEMBRE DE 2025

FECHA DE RENOVACION 04 DE NOVIEMBRE DEL 2026

Ingeniero de alimentos

B.P.M.

Este documento se expidió según resolución 2674 del 2013, autorizando a su titular la manipulación de alimentos.

Autorizado por la seccional de salud de Antioquia.

Resolución *CSO-14-17* Manipulación de Alimentos

Weimar Duran H.

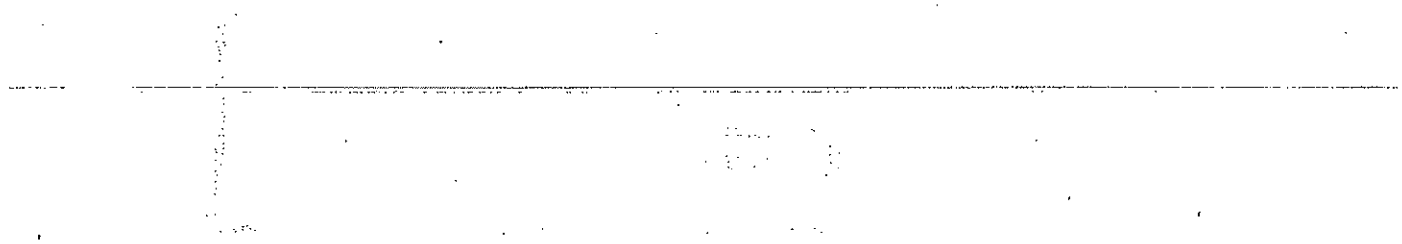
Representante legal

3216057205

Weimar Duran H.

Ing de Alimentos

Cel: 321 605 72 05



ID: CC-1045108711

Fecha: 2025/12/12 10:22:39

COMFAMA
IDENTIFICACIÓN: NI - 890900841
DIRECCIÓN: CALLE 48 # 43 -87
TELÉFONO: 3607080
EMAIL: EMAIL@COMFAMA.COM

Salud en el trabajo / COMFAMA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL CON ÉNFASIS EN OSTEOMUSCULAR, MANIPULACION DE ALIMENTOS, CONDUCCION VEHICULAR, RIESGO AUDITIVO, RIESGO VISUAL, RIESGO DERMATOLOGICO

FECHA DE IMPRESION: 2025/12/12 10:22:39

VERSION DEL DOCUMENTO: 2.1

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: YOVANI . VELEZ GALLEGO
FECHA DE NACIMIENTO: 1989-12-13
IDENTIFICACIÓN: CC - 1045108711
EDAD: 35 AÑOS
SEXO: MASCULINO



DATOS DEL CLIENTE

NOMBRE: CORTE REAL S.A.S
IDENTIFICACIÓN: NIT - 901386179
EMPRESA CONTRATANTE: 0
EMPRESA A LABORAR: 0
CONVENIO: CONTRATO 10765: CORTE REAL S.A.S

DATOS DE LA ATENCIÓN

NRO. INGRESO: 20251211024563
TIPO DE EVALUACION: PREINGRESO
CARGO: CONDUCTOR
FECHA DE ATENCIÓN: 2025-12-11 09:14:26
FECHA DE SALIDA: 2025-12-11 16:11:40

PRUEBAS DE APOYO DIAGNÓSTICO

PARACLÍNICOS	LABORATORIO CLÍNICO	COMPLEMENTARIOS	VACUNAS
AUDIOMETRIA OPTOMETRIA		» COPROLOGICO » EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]+ » FROTIS FARINGEO	

CERTIFICACIÓN DE APTITUD

CONCEPTO - EXAMEN PREINGRESO: CUMPLE LOS REQUERIMIENTOS MEDICOS PARA EL CARGO
OBSERVACIONES AL CONCEPTO: LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADOS PRESENTARON LOS SIGUIENTES RESULTADOS DEL 11/12/2025:
- COPROLÓGICO: NEGATIVO PAR A PARÁSITOS INTESTINALES;
- KOH DE UÑAS: NEGATIVO PARA PATÓGENOS;
- FROTIS DE GARGANTA: NEGATIVO PARA PATÓGENOS.
- RESULTADO DE PRUEBA PSICOSENSOMETRICA PARA ELPROGRAMA DE SEGURIDAD VIAL REALIZADA EL (11/12/2025) EN CERTICOND: EL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN PSICOSENSOMÉTRICA ES SATISFACTORIA TENIENDO EN CUENTA LOS CONCEPTOS EVALUADOS: CONDICION MOTRIZ: SIN ALTERACIONES, TEST DE PERSONALIDAD: SIN ALTERACIONES.
- CAPACITAR EN LA IDENTIFICACIÓN Y PREVENCIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGO EXPUESTO EN SU LABOR.

ENFASIS - OSTEOMUSCULAR: NO SE ENCUENTRAN ALTERACIONES AL EXÁMEN OSTEOMUSCULAR SEGÚN LAS PRUEBAS GATISO.

RECOMENDACIONES: - NO SE EVIDENCIAN ALTERACIONES A NIVEL DE ESTRUCTURAS ÓSEAS VISIBLES NO ALTERACIONES EN COLUMNA, EXTREMIDADES O ARTICULACIONES, ARCOS DE MOVIENTES CONSERVADOS NO SECUELAS DE PATOLOGÍAS QUE PUDIERAN CONSTITUIR UNA LIMITACIÓN O UN RIESGO PARA QUE EL TRABAJADOR REALICE SUS ACTIVIDADES

ENFASIS - MANIPULACION DE ALIMENTOS: CUMPLE CON EL PERFIL PARA MANIPULAR ALIMENTOS

,RECOMENDACIONES: DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN MÉDICA REALIZADA, CON ÉNFASIS EN PIEL, CAVIDAD ORAL, SISTEMA RESPIRATORIO Y LOS PARACLÍNICOS REALIZADOS; NO SE ENCONTRARON ALTERACIONES SIGNIFICATIVAS QUE PUEDAN GENERAR UN RIESGO SANITARIO PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS O BEBIDAS; DE ACUERDO A LOS PARAMETROS EVALUADO SE CONSIDERA APTO PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS..

ENFASIS - CONDUCCION VEHICULAR: APTO PARA LABORES DE CONDUCCION

RECOMENDACIONES: - DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN DEL ESTADO MENTAL, EL EXAMEN DE COORDINACIÓN MOTRIZ POR PSICOLOGÍA, EVALUACIONES COMPLEMENTARIAS (AUDIOMETRÍA, VISIOMETRIA) Y LA EVALUACIÓN MÉDICA, QUE INCLUYE UN COMPLETO EXAMEN OSTEOMUSCULAR CON PRUEBAS CLÍNICAS DE EQUILIBRIO DINÁMICO Y ESTÁTICO, EXÁMENES PARACLÍNICOS, EN LOS CUALES NO SE ENCONTRARON ALTERACIONES SIGNIFICATIVAS, QUE LE IMPIDAN REALIZAR ESTA LABOR. SE CONSIDERA CONDICIÓN DE SALUD APTA, POR LO CUAL: SE GENERA CERTIFICADO DE APTITUD PARA SEGURIDAD VIAL..SE DEBEN IMPLEMENTAR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN REQUERIDAS PARA EL DESEMPEÑO SEGURO DE LA OCUPACIÓN, ACORDE CON LO ESTABLECIDO EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) DE LA EMPRESA.

ENFASIS - RIESGO AUDITIVO: CUMPLE CON EL PERFIL PARA EXPOSICION A RUIDO

RECOMENDACIONES: AUDIOMETRIA TAMIZ AUDICION NORMAL BILATERAL

ENFASIS - RIESGO VISUAL: CUMPLE CON EL PERFIL - RIESGO VISUAL

RECOMENDACIONES: PACIENTE CON BUENA CONDICION VISUAL, MOTORA Y REFRACTIVA QUE NO NECESITA DEL USO DE RX OPTICA

ENFASIS - RIESGO DERMATOLOGICO: CUMPLE CON EL PERFIL - RIESGO DERMATOLOGICO

RECOMENDACIONES: NO SE EVIDENCIAN LESIONES O ALTERACIONES APARENTES QUE LIMITEN SU ACTIVIDAD LABORAL O EXPOSICIÓN A PRODUCTOS QUÍMICOS, DETERGENTES Y HUMEDAD.

RECOMENDACIONES

» GENERALES

☑ EXAMEN PERIÓDICO OCUPACIONAL ☑ PAUSAS ACTIVAS ☑ USO DE E.P.I. ☑ HIGIENE POSTURAL

» OCUPACIONALES PREVENTIVAS

- OSTEOMUSCULAR: ACONDICIONAMIENTO FISICO SEGUN REQUERIMIENTOS DEL CARGO. ADECUACION ERGONOMICA DE PUESTOS DE TRABAJO SEGUN DISPOSICION DE LA EMPRESA. CAPACITACION PARA MANEJO DE CARGAS SEGUN CRITERIO DEL CARGO.
- VISUAL: EDUCACIÓN EN HIGIENE VISUAL. USO DE PROTECCIÓN VISUAL SEGÚN TIPO DE EXPOSICIÓN. ADECUADA ILUMINACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO. PAUSA ACTIVA VISUAL.
- PIEL: USO DE PROTECCIÓN ADECUADA EN ZONAS EXPUESTAS A AGENTES IRRITANTES. REPORTAR LA APARICION DE REACCIONES ADVERSAS EN PIEL.
- AUDITIVA: CONTROL DE EXPOSICIÓN A RUIDO EN LA FUENTE; PROTECCIÓN AUDITIVA DE ACUERDO CON LA EXPOSICIÓN A RUIDO; REPOSO AUDITIVO EXTRALABORAL.

» ESPECÍFICAS Y/O RESTRICCIONES PARA LA LABOR

TIPO LIMITACIÓN: OBSERVACIÓN: NINGUNA
NINGUNA

» MEDICO LABORALES

NINGUNA

Autorizo al médico ocupacional quien firma abajo a realizar los exámenes médicos y pruebas complementarias sugeridas por la empresa. Certifico que he sido informado (a) acerca de la naturaleza y propósito de estos exámenes. Entiendo que la realización de estos exámenes es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Certifico además que las respuestas que doy son completas y veridicas. Se me informó también que este documento es estrictamente confidencial y de reserva profesional. No puede comunicarse o darse a conocer, salvo a las personas o entidades previstas en la legislación vigente. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraida del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presentó y diligenció el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de COMFAMA. Comprendí las explicaciones y recomendaciones suministradas por el médico sobre aspectos de mi estado de salud y se me informó que puedo obtener copia de las valoraciones realizadas en el momento que lo requiera.

Edinson J. Casare Romero
Especialista SST U. CES
Lic. 2018-060362917
RM: 22944

EDISON JOSE CASARE ROMERO
ESPECIALIDAD: MEDICO SALUD OCUPACIONAL
IDENTIFICACIÓN: CC - 1046396725
LICENCIA SST: 20180602917

Yovani Velez

YOVANI . VELEZ GALLEGO
FIRMA DEL PACIENTE
IDENTIFICACIÓN: CC. - 1045108711

Todos los derechos reservados - https://site.isismaweb.com/

Manipulamos Alimentos

Avalados por la DSSA (Dirección Seccional de Antioquia)
bajo resolución CSO 05-2015

VALIDAR DIPLOMA

ESCANEA Y
DIGITA LA CEDULA

CERTIFÍCA QUE:

YOVANI VELEZ GALLEGO

Identificado con C.C. 1.045.108.711 asistió a la capacitación para Manipuladores de Alimentos con una intensidad de 10 Horas.

Brindada en la ciudad de Medellin el dia 15 de Septiembre de 2025

Profesional a cargo

MA:00136285

...ingrese a ... y verifique la autenticidad del certificado

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-03-17, 04:25:41 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 84202893

Periodo Cotización: febrero de 2026 **Periodo Servicio:** marzo de 2026

PAGADO 17/03/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CORTE REAL SAS	**Nombre Sucursal**	MARINILLA	**Código Sucursal**	00001
Documento	NI901386179	**Dirección**	AUT 0 #0 - 0 MDN BGTA RET 19 VDA PLANTA		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	6146166		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL		
Ciudad	MARINILLA	**Departamento**	ANTIOQUIA		
Representante Legal	CANO MUÑOZ MARIA GEORGINA	**Identificación**	CC 43982993		
Total Afiliados	36	**ARP**	ARL SURA		

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1001387251	ANDRES FELIPE ALZATE ALVAREZ	01	00											X							0	2	2	2	(230201) PROTECCION	$ 116,727	$ 18,700	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 116,727	$ 4,700	0,000	$ 116,727	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 4,544	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 23,400
CC 1001387251	ANDRES FELIPE ALZATE ALVAREZ	01	00										X								0	28	28	28	28	(230201) PROTECCION	$ 2,161,303	$ 346,000	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 2,161,303	$ 86,500	1,044	$ 2,161,303	$ 22,600	(CCF04) COMFAMA	$ 2,161,303	$ 86,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 541,500
CC 1002643627	LEIMAR EDUARDO GALEANO GOMEZ	01	00										X								0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,817,758	$ 290,900	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1,817,758	$ 72,800	1,044	$ 1,817,758	$ 19,000	(CCF04) COMFAMA	$ 1,817,758	$ 72,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 455,500
CC 1007109057	FRANCY MANUELA ZULUAGA GIRALDO	01	00																		0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 1007358027	ANDRES FELIPE RAMIREZ PEREZ	01	00										X								0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2,459,500	$ 393,600	(EPS010) EPS SURA	$ 2,459,500	$ 98,400	1,044	$ 2,459,500	$ 25,700	(CCF04) COMFAMA	$ 2,459,500	$ 98,400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 616,100
CC 1007560895	YERLY MARCELA APARICIO GUEVARA	01	00																		0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,306,912	$ 369,200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2,306,912	$ 92,300	1,044	$ 2,306,912	$ 24,100	(CCF04) COMFAMA	$ 2,306,912	$ 92,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 577,800
CC 1007920104	EDWAR ENEYDER ZAPATA GARCIA	01	00										X								0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 3,002,364	$ 480,400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 3,002,364	$ 120,100	1,044	$ 3,002,364	$ 31,400	(CCF04) COMFAMA	$ 3,002,364	$ 120,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 752,000
CC 1012386628	VIKY MARITZA ZULUAGA CARDONA	01	00										X								0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,221,000	$ 355,400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 2,221,000	$ 88,900	1,044	$ 2,221,000	$ 23,200	(CCF04) COMFAMA	$ 2,221,000	$ 88,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 556,400
CC 1017228451	JEFERSON ANDRES VELEZ GOMEZ	01	00																		0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS010) EPS SURA	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 1036251505	LEIDY VANESA MUÑOZ GARCIA	01	00											X							0	3	3	3	3	(230301) PORVENIR	$ 175,091	$ 21,100	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 175,091	$ 0	0,000	$ 175,091	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 157,582	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 21,100
CC 1036251505	LEIDY VANESA MUÑOZ GARCIA	01	00																		0	27	27	27	27	(230301) PORVENIR	$ 1,575,815	$ 252,200	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1,575,815	$ 63,100	1,044	$ 1,575,815	$ 16,500	(CCF04) COMFAMA	$ 1,575,815	$ 63,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 394,900
CC 1036252336	SEBASTIAN ZAPATA HERNANDEZ	01	00												X						0	2	2	2	2	(230301) PORVENIR	$ 116,727	$ 18,700	(EPS010) EPS SURA	$ 116,727	$ 4,700	0,000	$ 116,727	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 7,782	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 23,400
CC 1036252336	SEBASTIAN ZAPATA HERNANDEZ	01	00										X								0	28	28	28	28	(230301) PORVENIR	$ 1,777,832	$ 284,500	(EPS010) EPS SURA	$ 1,777,832	$ 71,200	4,350	$ 1,777,832	$ 77,400	(CCF04) COMFAMA	$ 1,777,832	$ 71,200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 504,300
CC 1036252637	MARIANA ENCIZO MARTINEZ	01	00														X				0	4	4	4	4	(230201) PROTECCION	$ 233,454	$ 37,400	(EPS010) EPS SURA	$ 233,454	$ 9,400	0,000	$ 233,454	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 33,656	$ 1,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 48,300
CC 1036252637	MARIANA ENCIZO MARTINEZ	01	00																		0	25	25	25	25	(230201) PROTECCION	$ 1,733,334	$ 277,400	(EPS010) EPS SURA	$ 1,733,334	$ 69,400	1,044	$ 1,733,334	$ 18,100	(CCF04) COMFAMA	$ 1,733,334	$ 69,400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 434,900
CC 1036253900	JERONIMO CASTRO CARDONA	01	00										X								0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1,795,076	$ 287,300	(EPS010) EPS SURA	$ 1,795,076	$ 71,900	1,044	$ 1,795,076	$ 18,800	(CCF04) COMFAMA	$ 1,795,076	$ 71,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 449,800
CC 1038405904	MARIA CRISTINA QUINTERO SALAZAR	01	00																		0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 1038412475	ANDRES CAMILO CORTES HENAO	19	00	X																	0	0	11	11	0	(NIN-AF) NINGUNA APP	$ 0	$ 0	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 641,999	$ 80,300	1,044	$ 641,999	$ 6,800	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 87,100
CC 1038419249	YANET MIREYA HINCAPIE GONZALEZ	01	00														X				0	14	14	14	14	(230201) PROTECCION	$ 817,089	$ 130,800	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 817,089	$ 32,700	0,000	$ 817,089	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 361,909	$ 15,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 178,800

Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 ·
Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952

EXPERTOS en PILA

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Pagado: 17/03/2026 | Empresa NI901386179 CORTE REAL SAS | Planilla Nro: 84202893 | Periodo Cotización: febrero de 2026 | Periodo Servicio: marzo de 2026

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																			Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P.	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1038419249	YANET MIREYA HINCAPIE GONZALEZ	01	00																	0	16	16	16	16	(230201) PROTECCION	$ 933,816	$ 149,500	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 933,816	$ 37,400	1,044	$ 933,816	$ 9,800	(CCF04) COMFAMA	$ 933,816	$ 37,400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 234,100
CC 1040030491	JOHN FREDY ALZATE QUINTERO	01	00										X							0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2,312,050	$ 370,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,312,050	$ 92,500	4,350	$ 2,312,050	$ 100,500	(CCF04) COMFAMA	$ 2,312,050	$ 92,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 555,500
CC 1040874089	VICTOR DANIEL CARDONA ARBELAEZ	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,167,884	$ 346,900	(EPS005) EPS SANITAS	$ 2,167,884	$ 86,800	4,350	$ 2,167,884	$ 94,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,167,884	$ 86,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 814,900
CC 1045108711	YOVANI VELEZ GALLEGO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,078,835	$ 332,300	(EPS010) EPS SURA	$ 2,078,835	$ 83,100	4,350	$ 2,078,835	$ 90,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,078,835	$ 83,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 588,900
CC 1054539660	URIEL ORTIZ NIETO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1,767,618	$ 282,900	(EPS010) EPS SURA	$ 1,767,618	$ 70,800	1,044	$ 1,767,618	$ 18,500	(CCF04) COMFAMA	$ 1,767,618	$ 70,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 443,000
CC 1063165271	DIEGO ALEJANDRO VALENCIA RESTREPO	01	00											X						0	4	4	4	4	(230201) PROTECCION	$ 233,454	$ 37,400	(EPS010) EPS SURA	$ 233,454	$ 0	0,000	$ 233,454	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 233,454	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 37,400
CC 1063165271	DIEGO ALEJANDRO VALENCIA RESTREPO	01	00										X							0	26	26	26	26	(230201) PROTECCION	$ 1,577,141	$ 252,400	(EPS010) EPS SURA	$ 1,577,141	$ 63,100	4,350	$ 1,577,141	$ 68,700	(CCF04) COMFAMA	$ 1,577,141	$ 63,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 447,300
CC 1066739498	KELLYS TATIANA VASQUEZ LOPEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 4,800,000	$ 768,000	(EPS010) EPS SURA	$ 4,800,000	$ 192,000	1,044	$ 4,800,000	$ 50,200	(CCF04) COMFAMA	$ 4,800,000	$ 192,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1,202,200
CC 1073715155	JOSE NEL LEYTON MENDOZA	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,000,000	$ 320,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,000,000	$ 80,000	1,044	$ 2,000,000	$ 20,900	(CCF04) COMFAMA	$ 2,000,000	$ 80,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 500,900
CC 1102813029	ALBEIRO DE JESUS SEVERICHE ORTEGA	01	00												X					0	3	3	3	3	(25-14) COLPENSIONES	$ 175,091	$ 28,100	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 175,091	$ 7,100	0,000	$ 175,091	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 17,510	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35,200
CC 1102813028	ALBEIRO DE JESUS SEVERICHE ORTEGA	01	00										X							0	27	27	27	27	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,605,660	$ 257,000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1,605,660	$ 64,300	1,044	$ 1,605,660	$ 16,800	(CCF04) COMFAMA	$ 1,605,660	$ 64,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 402,400
CC 1128433683	ANGER ESNEIDER PIEDRAHITA FLOREZ	01	00											X						0	8	8	8	8	(230201) PROTECCION	$ 613,334	$ 73,700	(EPS010) EPS SURA	$ 613,334	$ 0	0,000	$ 613,334	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 613,334	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 73,700
CC 1128433683	ANGER ESNEIDER PIEDRAHITA FLOREZ	01	00	X	X															0	4	4	4	4	(230201) PROTECCION	$ 306,667	$ 49,100	(EPS010) EPS SURA	$ 306,667	$ 12,300	1,044	$ 306,667	$ 3,300	(CCF04) COMFAMA	$ 306,667	$ 12,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 77,000
CC 1214731085	KATHERINE GARCIA VERGARA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 3,000,000	$ 480,000	(EPS005) EPS SANITAS	$ 3,000,000	$ 120,000	4,350	$ 3,000,000	$ 130,500	(CCF04) COMFAMA	$ 3,000,000	$ 120,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 850,500
CC 15441412	FRANCISCO NORBEY GONZALEZ ZULUAGA	01	00										X							0	30	30	30	30	(231001) COLFONDOS	$ 6,919,274	$ 1,107,100	(EPS010) EPS SURA	$ 6,919,274	$ 276,800	4,350	$ 6,919,274	$ 301,000	(CCF04) COMFAMA	$ 6,919,274	$ 276,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1,961,700
CC 18859120	JUAN DAVID WILCHES ANGULO	01	00												X					0	1	1	1	1	(25-14) COLPENSIONES	$ 58,364	$ 9,400	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 58,364	$ 2,400	0,000	$ 58,364	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1,946	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 11,800
CC 18859120	JUAN DAVID WILCHES ANGULO	01	00										X							0	28	29	29	29	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,782,180	$ 282,000	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 1,782,180	$ 70,500	1,044	$ 1,782,180	$ 18,400	(CCF04) COMFAMA	$ 1,782,180	$ 70,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 441,400
CC 21492525	OLGA PATRICIA MARTINEZ SUAREZ	01	00												X					0	14	14	14	14	(230301) PORVENIR	$ 817,089	$ 130,800	(EPS010) EPS SURA	$ 817,089	$ 32,700	0,000	$ 817,089	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 381,309	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 163,500
CC 21492525	OLGA PATRICIA MARTINEZ SUAREZ	01	00											X						0	1	1	1	1	(230301) PORVENIR	$ 58,364	$ 7,100	(EPS010) EPS SURA	$ 58,364	$ 0	0,000	$ 58,364	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 58,364	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7,100
CC 21492525	OLGA PATRICIA MARTINEZ SUAREZ	01	00																	0	15	15	15	15	(230301) PORVENIR	$ 875,453	$ 140,100	(EPS010) EPS SURA	$ 875,453	$ 35,100	1,044	$ 875,453	$ 9,200	(CCF04) COMFAMA	$ 875,453	$ 35,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 219,500
CC 3619526	VIDAL ANTONIO LOPEZ RAMIREZ	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 38459324	CECILIA HOLGUIN	01	00																	0	30	30	30	30	(230901) PORVENIR	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 43640040	EVERLY DEL CARMEN ARIAS GIRALDO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1,750,905	$ 280,200	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1,750,905	$ 70,100	1,044	$ 1,750,905	$ 18,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,750,905	$ 70,100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 438,700
CC 70908777	ALBERTO RAMIREZ GIRALDO	01	00																	4	4	4	4	4	(230301) PORVENIR	$ 293,334	$ 47,000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 293,334	$ 11,800	0,000	$ 293,334	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 293,334	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 58,800
CC 70908777	ALBERTO RAMIREZ GIRALDO	01	00										X							0	26	26	25	25	(230301) PORVENIR	$ 1,920,667	$ 307,400	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,920,667	$ 76,900	1,044	$ 1,920,667	$ 20,100	(CCF04) COMFAMA	$ 1,920,667	$ 76,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 481,300
CC 80898000	VICTOR ALONSO RINCON VANEGAS	01	00														X			0	9	9	9	9	(230301) PORVENIR	$ 525,272	$ 84,100	(EPS010) EPS SURA	$ 525,272	$ 21,100	0,000	$ 525,272	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 315,000	$ 12,600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 117,800
CC 80898000	VICTOR ALONSO RINCON VANEGAS	01	00																	0	21	21	21	21	(230301) PORVENIR	$ 2,450,000	$ 392,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,450,000	$ 98,000	4,350	$ 2,450,000	$ 105,600	(CCF04) COMFAMA	$ 2,450,000	$ 98,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 694,600
PT 1129091	ORLANDIS DEL CARMEN BRICEÑO MONTERO	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1,780,750	$ 285,000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,780,750	$ 71,300	1,044	$ 1,780,750	$ 18,500	(CCF04) COMFAMA	$ 1,780,750	$ 71,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 446,200
PT 4891454	MARIA ISABEL SANCHEZ QUERALES	01	00										X							0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,221,000	$ 355,400	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 2,221,000	$ 88,900	1,044	$ 2,221,000	$ 23,200	(CCF04) COMFAMA	$ 2,221,000	$ 88,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 556,400
PT 6406221	ANGEL EDUARDO HERNANDEZ GARCIA	01	00											X						0	1	1	1	1	(230201) PROTECCION	$ 58,364	$ 7,100	(EPS037) NUEVA EPS	$ 58,364	$ 0	0,000	$ 58,364	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 58,364	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7,100
PT 6406221	ANGEL EDUARDO HERNANDEZ GARCIA	01	00											X						0	1	1	1	1	(230201) PROTECCION	$ 58,364	$ 9,400	(EPS037) NUEVA EPS	$ 58,364	$ 2,400	0,000	$ 58,364	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1,946	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 11,800
PT 6406221	ANGEL EDUARDO HERNANDEZ GARCIA	01	00										X							0	28	28	28	28	(230201) PROTECCION	$ 1,664,023	$ 266,300	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,664,023	$ 66,500	4,350	$ 1,664,023	$ 72,400	(CCF04) COMFAMA	$ 1,664,023	$ 66,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 471,900

Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 ·
Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 77.847.470	$ 78.489.469	$ 78.489.469	$ 76.058.686	$ 12.422.200	$ 3.150.900	$ 1.567.000	$ 2.971.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 20.111.100	$ 0	$ 20.111.100

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

9 5 E 4 A 7 9 B D 2 B A 0 B E 1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ELBA MARIA LOPERA PEREZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 21470832 de ENTRERRIOS (ANTIOQUIA) Y Tarjeta Profesional No 127523-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

9F7941807651F88F9

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **SUSANA BEDOYA HERRERA** Identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1036626998 de ITAGUI (ANTIOQUIA) Y Tarjeta Profesional No 277751-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 17 días del mes de Marzo de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

Marinilla, Marzo 17 de 2026

NUTRICERES

LA CIUDAD

ASUNTO: CERTIFICACION PAZ Y SALVO SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES CORTE REAL SAS NIT 901.386.179-4.

La Suscrita Gerente Maria Georgina Cano Muñoz identificada con cedula de ciudadanía número 43.982.993, la Contadora Publica SUSANA BEDOYA HERRERA identificada con cedula de ciudadanía número 1.036.6262.998 y Tarjeta Profesional 277751 y la Revisora Fiscal ELBA MARIA LOPERA PEREZ identificada con cedula de ciudadanía número 21.470.832 y Tarjeta Profesional Numero 127523 –T, hace saber que a la fecha la compañía CORTE REAL SAS se encuentra al día con los pagos de seguridad social y aportes parafiscales a la fecha de los empleados vinculados .

ATENTAMENTE



MARIA GEORGINA CANO MUÑOZ

CEDULA 43.982.993

REPRESENTANTE LEGAL



ELBA MARIA LOPERA PERREZ

REVISORA FISCAL

CC 21470832

TP 127523-T



SUSANA BEDOYA HERRERA

CONTADORA PUBLICA

CC 1.036.626.998

TP 277751

Scanned with CamScanner

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

277751-T



SUSANA
BEDOYA HERRERA
C.C. 1036626999
RES. INSCRIPCION 19 DEL 12/02/2021
POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID

299784 JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL 313099

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA