INFORME DE SUPERVISIÓN No. 01

Bucaramanga, **27/04/2026**

AL: Señor Coronel (RA)
RUBIEL ELÍAS CAÑÓN CUERVO
Director Regional Nororiente - Ordenador del Gasto LFL064

Con toda atención me permito enviar al señor (a) Coronel (RA) Rubiel Elías Cañón Cuervo, el Informe de Supervisión **No. 01** del contrato No. 011-010-2026 correspondiente al periodo del 25 al 31 de marzo de 2026, de acuerdo con la siguiente información:

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO: (De acuerdo con la notificación enviada por la Agencia Logística, se deberán establecer los datos)

CONTRATO No. 011-010-2026

CONTRATISTA: INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S. NIT No. 900.391.165-8 Representante Legal: Marina Alexandra Lizarazo Puentes C.C. No. 43.154.813 de Medellín

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL NORORIENTE

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: CUATRO MIL MILLONES PESOS M/CTE. ($4.000.000,00), incluida la totalidad de impuestos que apliquen (IVA, IMPOCONSUMO, IMPUESTO SALUDABLE, IMPUESTO DE TIMBRE, ENTRE OTROS), gastos, tasas y demás contribuciones a las que haya lugar, así como los costos logísticos a los que haya lugar para dar cumplimiento a las entregas.

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO: Se estima plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra.

MODIFICACIONES: SI _____ NO __X__

TIPO DE MODIFICACION	
N/A	-
	-

2. CONTROL OBLIGACIONES Y ENTREGABLES CONTRACUTALES:

- **Obligaciones Generales:**

DESCRIPCIÓN		PLAZO EJECUCIÓN	
N°	**OBLIGACIÓN**	**ENTREGABLE**	**MARZO**
10.1.1	El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales	Informe de supervisión	Cumple
10.1.2	Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato y en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA	Pólizas - Pólizas iniciales (Perfeccionamiento del contrato)	Cumple - Vigentes
10.1.3	Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual, en caso de no contarse con la documentación exigida completa, que dificulte al supervisor la presentación de los informes de supervisión, no se dará inicio al trámite de pago correspondiente	Informe supervisión	Cumple
10.1.4	Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen	Informe de supervisión	Cumple
10.1.5	Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.	Informe de supervisión	Cumple
10.1.6	Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario	Aplicativo SECOPII	Cumple
10.1.7	Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato	Acta de Entrega y Recibo a Satisfacción	Cumple
10.1.8	Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes parafiscales como Cotizante	Certificado emitido por el Revisor Fiscal y Planillas de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales	Cumple - Se anexa al informe
10.1.9	Realizar cruce mensual de cartera (circularización), con la tesorería de regional de acuerdo a formato establecido por la Agencia Logística el cual es enviado por correo electrónico	PAZ Y SALVO N/A para el primer mes, Facturas cargadas y aprobadas en Secop II, pendientes de pago.	No aplica

- **Obligaciones Específicas:**

DESCRIPCIÓN		PLAZO EJECUCIÓN	
N°	**OBLIGACIÓN**	**ENTREGABLE**	**MARZO**
10.2.1	Realizar las entregas de los productos de acuerdo a las fichas técnicas contratadas, dentro del plazo de ejecución, lugares y en los tiempos requeridos, el cual podrá exigir, de acuerdo a la necesidad de la Entidad, de que el producto sea entregado en máximo 24 horas, cuando se presentan situaciones atípicas y/o máximo 48 horas en situaciones normales (tiempo sujeto a necesidad de la Entidad)	Informe supervisión	Cumple - Producto entregado conforme las Fichas técnicas
10.2.2	Mantener vigente la documentación del establecimiento de comercio, durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual	Cámara de comercio	Cumple – No se han informado novedades por parte del contratista
10.2.3	Mantener vigente durante toda la ejecución del contrato y las prórrogas a que diera lugar, el vínculo comercial (si aplica) y la documentación sanitaria aportada con la oferta, en lo referente a PLANTA DE BENEFICIO Y DESPOSTE, en caso de existir novedades deberá solicitar autorización a la entidad por medio del supervisor y acreditar igual documentación a la presentada en el presente proceso contractual	Vinculo comercial y Acta de Inspección Sanitaria de la Planta de Beneficio y Desposte Vigentes. 27-28-29 OCT 2025	Cumple – No se han informado novedades por parte del contratista.
10.2.4	Tener la flexibilidad y la capacidad de reponer productos en caso que en el momento de la entrega se presente novedades (cantidad o calidad) con un plazo máximo de veinticuatro (24) horas	Pedidos	Cumple – No se presentaron novedades
10.2.5	Suministrar dos (02) congeladores por cada punto de entrega, con capacidad mínima de 700 litros para los catering (Bucaramanga, Pamplona, Cúcuta, Aguachica, Salazar, Ocaña y Tibú) y mínimo de 400 litros para los catering (Barranca, Socorro, San Vicente y Cimitarra), los cuales deben ser entregados con la respectiva acta, en perfectas condiciones y deberá contar con etiqueta de marcación en la que se describan como mínimo el Número de contrato, productos a ser almacenados y el nombre del contratista. En caso que los refrigeradores no sean propiedad del contratista, deberá adjuntar certificación y/o acta de entrega del propietario al contratista y a su vez, el contratista elaborará acta de entrega individual por cada unidad de servicio de la Regional Nororiente	Actas de entrega	No cumple
10.2.6	Entregar los productos en vehículos, que cuenten con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, con autorización sanitaria vigente y/o concepto técnico sanitario FAVORABLE, revisión técnico mecánica (Si aplica), SOAT, licencia de tránsito, todos los anteriores documentos deben de estar vigentes al momento de la entrega de los productos, igualmente	Vehículo y documentos (Acta de Inspección) vigentes	Cumple

	allegar los datos relacionados con la descripción de los bienes (peso, embalaje, etc.), con el fin de remitir esta información a los comedores para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad de las Unidades Militares.		
10.2.7	Entregar de manera mensual, (durante los tres primeros días del mes), copia de los resultados de los análisis (físico-químicos y microbiológicos) y controles de calidad realizados por lo menos uno (1) de los productos requeridos por los catering durante la ejecución del contrato, dichos resultados deberán ser expedidos por el laboratorio acreditado y deben cumplir con los parámetros exigidos en las fichas técnicas de los productos.	Certificados microbiológicos	Cumple – Se anexan certificados
10.2.8	Garantizar disponibilidad de las personas a contactar para coordinar los pedidos, de acuerdo a lo certificado como requisito adicional de obligatorio cumplimiento junto con la oferta, en caso que el contratista requiera el cambio de este personal, lo anterior debe ser informado al supervisor del contrato por medio de correo electrónico	Informe supervisión	Cumple – se está en contacto permanente con Esteban Narváez Cel: 3137333921
10.2.9	Allegar semanalmente relación de facturas que hacen parte de la ejecución del contrato para realizar el respectivo cruce con el supervisor del contrato	Facturas	Cumple
10.2.10	Acreditar conforme lo establece 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1860 de 2021, en la ejecución del contrato la participación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional	Certificado	Cumple
10.2.11	Se deberá realizar reunión de inicio de contrato entre supervisor y contratista en el que se deje como soporte ACTA DE INICIO, esta acta deberá demostrar que el supervisor dio a conocer al contratista el MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES (GTH-MA-05), y a su vez, el contratista se compromete a cumplir con dicho manual.	Acta de Inicio y Acta de Reunión SST del 13/04/2026	Cumple
10.2.12	Cuando la naturaleza del servicio o los elementos a suministrar por el contratista lo exijan, este deberá presentar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, con antelación al inicio de las actividades, las evidencias documentales del cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, Seguridad Social en Salud y Pensión. Así como, los requerimientos que en su momento exija la normatividad legal en temas de SST, como es la certificación y/o reentrenamiento de trabajo en altura vigente, coordinador de trabajo en alturas, de sus trabajadores o	-Certificado emitido por el Revisor Fiscal -Planillas de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales -Reentrenamiento SST (Cuando Aplique)	Cumple

	subcontratistas, curso manejo de montacargas, entre otros.		
10.2.13	A más tardar, el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores a través de los cuáles garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato, además deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conformo lo establece el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021	- Informe supervisión - Contratos de proveeduría validados y vigentes, y constancia del Departamento Registro General de Pequeños Productores - Certificación	No Cumple - Se ofició y requirió al contratista para el aporte de los soportes referidos
10.2.14	Allegar certificación mensual del valor de las compras realizadas a los pequeños productores con la relación de los números de facturas u orden de compra	Certificación	No Cumple

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN

Durante el los días correspondientes entre el 25 y 31 de marzo de 2026 se realizó la recepción de los productos con la respectiva factura, y el descargue de los mismos se realiza de acuerdo a recepción de los diferentes comedores administrados por la Regional Nororiente: Cúcuta (BASPC30), Salazar de las Palmas (BITER30), Barrancabermeja (BAADA2), Ocaña (BISAN), Pamplona (BIROV), San Vicente de Chucuri (BILUD), Bucaramanga (BASPC5), Cimitarra (BIREY), Aguachica (BITER5), Socorro (BAACA) y Tibú (BIJOS30).

En razón a que los principales receptores del objeto contractual son los Administradores de los diferentes comedores - nombrados como Supervisores Locales, quienes acompañan a la Supervisión Principal durante la ejecución del contrato de acuerdo a las funciones de supervisión asignadas, por tanto, se realiza de manera articulada y coordinada el seguimiento de la ejecución, y conforme a los soportes relacionados y mediante evidencia fotográfica se evidencia:

PRODUCTOS ENTREGADOS DURANTE LOS DÍAS DEL 25 AL 31 DE MARZO 2026

1. **COMEDOR DE BARRANCA E402**









2. COMEDOR DE OCAÑA BISAN E404









3. COMEDOR DE CÚCUTA BASPC30 E405









4. COMEDOR DE SALAZAR BITER30 E406









5. COMEDOR DE PAMPLONA BIROV E407









6. COMEDOR DE SAN VICENTE BILUD E408









7. COMEDOR DE BUCARAMANGA BASPC5 E410









8. COMEDOR DE CIMITARRA BIREY E409









9. COMEDOR DE AGUACHICA BITER5 E411









10. COMEDOR DE SOCORRO BAACA5 E412









11. COMEDOR DE TIBÚ BIJOS E415





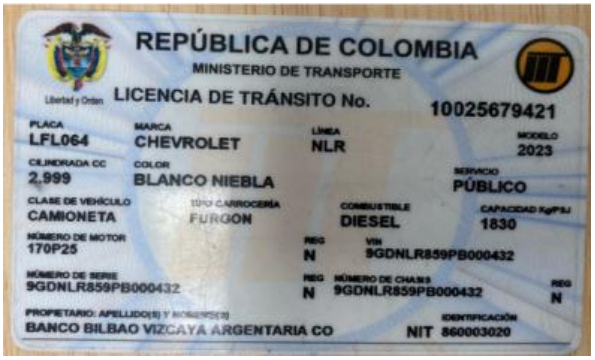




VEHÍCULO LFL 064


LFL 064


LFL064


REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE TRÁNSITO No.
10025679421
PLACA
LFL064
MARCA
CHEVROLET
LÍNEA
NLR
MODELO
2023
CILINDRADA CC
2,999
COLOR
BLANCO NIEBLA
SERVICIO
PÚBLICO
CLASE DE VEHÍCULO
CAMIONETA
TIPO CARROCERÍA
FURGON
COMBUSTIBLE
DIESEL
CAPACIDAD Kg/PSJ
1830
NÚMERO DE MOTOR
170P25
REG
N
VIN
9GDNLR859PB000432
NÚMERO DE SERIE
9GDNLR859PB000432
REG
N
NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR859PB000432
REG
N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA CO
IDENTIFICACIÓN
NIT 860003020


RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE
******
POTENCIA HP
122
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032022000269087
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******
VE
I
FECHA IMPORT.
28/02/2022
PUERTAS
2
FECHA MATRÍCULA
28/03/2022
FECHA EXP. LIC. TTO.
28/03/2022
FECHA VENCIMIENTO
******
ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOYTTE PALMIRA
LT06004306385

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE
Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 180508876

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado:	PREVIMOVIL S.A.S		
NIT:	901239524	**No. de Certificado de Acreditación:**	20-CDA-065
Fecha de expedición:	2025/03/29	**Fecha de vencimiento:**	2026/03/29

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	LFL064	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2023
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2999	**NRO. MOTOR:**	170P25
NRO. CHASIS:	9GDNLR859PB000432	**VIN:**	9GDNLR859PB000432
LÍNEA:	NLR		
COLOR:	BLANCO NIEBLA		

NOMBRE PROPIETARIO: BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JAVIER ZULUAGA ZULUAGA

SOAT

SEGUROS COMERCIALES BOLÍVAR

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00:00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 03 31	2025 04 05	2026 04 04

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CC/TS	MODELO
1009009489203	LFL064	CAMIONETA	PÚBLICO	2999	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	2 - FURGON

LÍNEA/VERSIÓN: NLR

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
170P25	9GDNLR859PB000432	9GDNLR859PB000432	1.83

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA	3174981018	NT	860003020	SANTIAGO DE CALI

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLASE PRODUCTO	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
45268	9310	45268	1009009489203	BOGOTA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$580,700.00	$301,900.00	$2,100.00

TOTAL A PAGAR: $884,700.00

a. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] / 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
b. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
c. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
d. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1] Para las siguientes tarifas: 010, 020, 030, 040, 050, 741, 742, 743, 744, 750, 860, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

El SOAT digital, además de brindarte una fácil portabilidad y usabilidad, te ofrece varios beneficios para ahorrar, el medio ambiente, las autoridades, y en general para todas las personas.





MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/CÁRNICOS COMESTIBLES

MMDS01.03.11.P002.F113

VERSIÓN 001

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

ACTA N° VC 3504

CIUDAD Cali FECHA 16/07/2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría Salud DÍGITO 057

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Industrias Lácteos S.A.S.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT Número de documento 901244210-6

TELÉFONO 3162871572 CORREO ELECTRÓNICO financiera@lacteos.com

*DIRECCIÓN DOMICILIO Cra 11 Via Candelaria

*MUNICIPIO DOMICILIO Candelaria *DEPARTAMENTO DOMICILIO Valle del Cauca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR Designado por la empresa

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. C.E. NIT Número de documento 901244210-6

*PLACA DEL TRANSPORTE SPE 067 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN SPE 067

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN X TIPO REMOLQUE TIPO SEMIREMOLQUE

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE N/A

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 CERDO BOVINO/BUFALINOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS)

OTRA ESPECIE Cual Todos pdto. cumplen.

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN 24 Horas *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)) 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN Día/Mes/Año

FAVORABLE

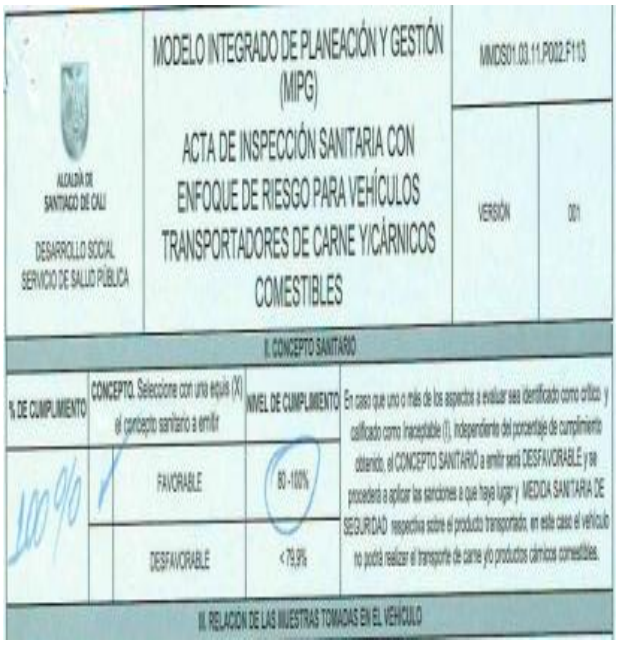
PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN N/a %

*MOTIVO DE LA VISITA

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



MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/CÁRNICOS COMESTIBLES

MMDS01.03.11.P002.F113

VERSIÓN 001

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

II. CONCEPTO SANITARIO

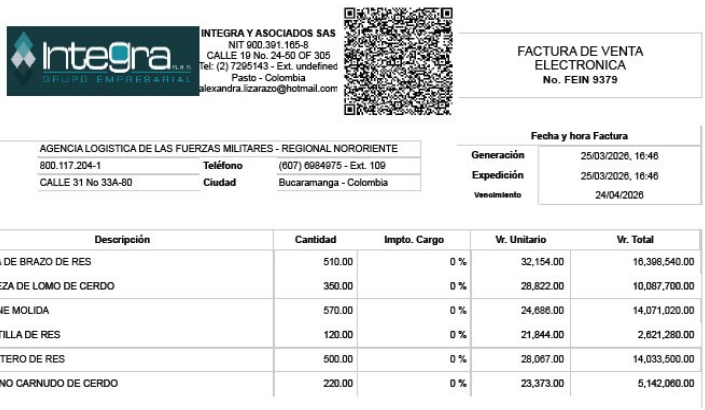
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
100%	FAVORABLE X	80 -100%	
	DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Productos entregados entregado en los comedores y vehículo transportador en el periodo del presente informe de supervisión.

Se realiza validación del cargue de facturas en la plataforma de SECOP II encontrándose al día y aprobadas para su pertinente pago.

Etiquetas de fila	BOLA DE BRAZO RES	CABEZA DE LOMO DE CERDO	CALLO PICADO O MONDONGO	CARNE MOLIDA	COSTILLA DE CERDO	COSTILLA DE RES	HIGADO DE RES	LENGUA DE RES	PALETERO RES	SOBREBARRIGA RES	TOCINO CARNUDO DE CERDO	Total general
Comedor BAGAL	65	85		95		108					45	398
Comedor BAGRA	30	45	25	30					50	50	30	260
Comedor BASPC 5	510	350		570		120			500		220	2270
Comedor BIGRO		230				50			230		70	580
Comedor BIJOS	170	295		105					130		50	750
Comedor BILUD	15	160		110		170			120		75	650
Comedor BIREY	70	230		120				40	25			485
Comedor BISAN	135	300	275				110	80	30		90	1020
Comedor BITER 30	30	100		10		20					10	170
Comedor GRMAZ	300	400		180	410							1290
Total general	**1325**	**2195**	**300**	**1220**	**410**	**468**	**110**	**120**	**1085**	**50**	**590**	**7873**



INTEGRA Y ASOCIADOS SAS
NIT 900.391.165-8
CALLE 19 No. 24-50 OF 305
Tel: (2) 7295143 - Ext. undefined
Pasto - Colombia
alexandra.lizarazo@hotmail.com

FACTURA DE VENTA ELECTRONICA
No. FEIN 9379

Señores	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL NORORIENTE		
NIT	800.117.204-1	Teléfono	(607) 6984975 - Ext. 109
Dirección	CALLE 31 No 33A-80	Ciudad	Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	25/03/2026, 16:46
Expedición	25/03/2026, 16:46
Vencimiento	24/04/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Impto. Cargo	Vr. Unitario	Vr. Total
1	BOLA DE BRAZO DE RES	510.00	0 %	32,154.00	16,398,540.00
2	CABEZA DE LOMO DE CERDO	350.00	0 %	28,822.00	10,087,700.00
3	CARNE MOLIDA	570.00	0 %	24,686.00	14,071,020.00
4	COSTILLA DE RES	120.00	0 %	21,844.00	2,621,280.00
5	PALETERO DE RES	500.00	0 %	28,067.00	14,033,500.00
6	TOCINO CARNUDO DE CERDO	220.00	0 %	23,373.00	5,142,060.00

Facturas del correspondiente periodo cargadas en SECOP:

Plan de Pagos

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor neto de la factura	Valor total de la factura	Valor a pagar	Estado
Pago 001	9379	7/04/2026 10:52 AM (UTC -5 horas)	26/03/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	62.354.100 COP	62.354.100 COP	62.354.100 COP	Aprobado
Pago 002	9380	7/04/2026 10:55 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	21.571.165 COP	21.571.165 COP	21.571.165 COP	Aprobado
Pago 003	9381	7/04/2026 10:56 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	7.134.855 COP	7.134.855 COP	7.134.855 COP	Aprobado
Pago 004	9382	7/04/2026 10:57 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	15.812.780 COP	15.812.780 COP	15.812.780 COP	Aprobado
Pago 005	9383	7/04/2026 10:58 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	36.290.370 COP	36.290.370 COP	36.290.370 COP	Aprobado
Pago 006	9384	7/04/2026 11:02 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	10.295.987 COP	10.295.987 COP	10.295.987 COP	Aprobado
Pago 007	9385	7/04/2026 11:03 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	16.483.015 COP	16.483.015 COP	16.483.015 COP	Aprobado
Pago 008	9386	7/04/2026 11:04 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	4.764.290 COP	4.764.290 COP	4.764.290 COP	Aprobado
Pago 009	9387	7/04/2026 11:06 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	13.619.875 COP	13.619.875 COP	13.619.875 COP	Aprobado
Pago 010	9388	7/04/2026 11:07 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	21.378.060 COP	21.378.060 COP	21.378.060 COP	Aprobado
Pago 011	9389	7/04/2026 11:09 AM (UTC -5 horas)	8/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	160.770 COP	160.770 COP	160.770 COP	Aprobado
Pago 012	9390	7/04/2026 11:10 AM (UTC -5 horas)	28/03/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	4.029.800 COP	4.029.800 COP	4.029.800 COP	Aprobado

3. CUMPLIMIENTO DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DEL CONTRATO.

N°	Tipo	Descripción	Tratamiento/Control a ser implementado	Periodicidad
1	Económico	La fluctuación de los precios de los insumos	Verificar que las observaciones al respecto sean ciertas y proceder a ajustar los precios según corresponda	Por evento
2		Tendencia Inflacionaria	Analizar mediante estudio del sector la tendencia inflacionaria a que el contrato podría estar sujeto, y establecer requisitos financieros a los proponentes, que garanticen que la ejecución del contrato continúe sin inconvenientes.	Por evento
3		Sobrecostos en los bienes/servicios a contratar en estudios de mercado.	Revisión de los estudios de mercado al encontrarse dispersión en sus valores.	Por evento
4		Ofertas artificialmente bajas	Dar aplicación al artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, que refiere a la garantía de seriedad de la oferta.	Por evento
5	Social o político	Paros, huelgas, actos terroristas, estados de excepción	Consultar las alteraciones de orden público y buscar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Diario
6	Operacional	Incumplimiento, cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones del contratista	Establecer la forma de pago conforme a la prestación del servicio y añadir garantía de cumplimiento.	Diario
7		Falta de calidad de los bienes y/o servicios contratados	Requerir previa cancelación de las facturas del contratista el pago de los aportes al SGSSS y SGSST al día, y establecer garantía que mitigue el riesgo.	Diario
8		Incumplimiento en el pago de prestaciones sociales a los trabajadores	Establecer la forma de pago conforme a la prestación del servicio y añadir garantía de calidad del servicio y/o bienes. Obligatorio: Garantía de responsabilidad civil extracontractual.	Diario
9		Existencias de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos	Seguimiento por parte del Supervisor del Contrato	Diario
10		Insuficiencia del presupuesto oficial, plazo o derivados del proceso	Seguimiento a la ejecución administrativa y presupuestal del contrato	De conformidad con los plazos del contrato
11		No suscripción del contrato por parte del contratista	Aplicación de la póliza de seriedad de la oferta y/o normatividad vigente	Por Evento
12		Falta de presentación de las garantías requeridas o retardo en su entrega	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	Por Evento

N°	Tipo	Descripción	Tratamiento/Control a ser implementado	Periodicidad
13		Falta de expedición del registro presupuestal	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	Por Evento
14		Incumplimiento de la publicación del contrato	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	Semanal
15		Liquidación del contrato de manera oportuna	Seguimiento por parte del profesional encargado del proceso.	Semestral
16	Financiero	Riesgos de consecución de financiación, de liquidez para obtener recursos y el riesgo de las condiciones financieras establecidas.	Exigibilidad y verificación de capacidad financiera del futuro contratista.	En cada proceso contractual
17	Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad .	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	Mensual
18	De la naturaleza	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse.	Valorización de las afectaciones y aplicación de los tramites, técnicos, jurídicos y financieros necesarios.	Por evento
19	Ambiental	Obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas	Revisión de las exigencias ambientales, seguridad industrial, salubridad, permisos, planes de manejo aplicables a contratos	Por Evento
20	Contratación	Actos de Corrupción que Generen acciones para el favorecimiento de contratistas	Acompañamiento del área jurídica del procedimiento a seguir desde el ámbito legal.	De acuerdo a la publicación de los procesos

Durante el periodo del presente informe, en el periodo comprendido del 25 al 31 de marzo de 2026 no se materializó ninguno de los riesgos anteriormente enumerados

4. NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCION

Durante el presente período no se han presentado novedades o situaciones anormales que afecten el desarrollo del contrato.

5. CONTROL DE PAGOS

Valor inicial del Contrato		**$4.000.000.000,00**		
Valor total contrato		**$4.000.000.000,00**		
No. Factura y/o Cuenta de cobro	**Fecha**	**Valor Facturado**	**Saldo por Ejecutar**	**Con cargo al Contrato Interadministrativo No. (SI APLICA)**
9379	25/03/2026	$62.354.100	$3.937.645.900	050-DIADQ-DIPER-2025
9380	25/03/2026	$21.571.165	$3.916.074.735	050-DIADQ-DIPER-2025
9381	25/03/2026	$7.134.855	$3.908.939.880	050-DIADQ-DIPER-2025
9382	25/03/2026	$15.812.780	$3.893.127.100	050-DIADQ-DIPER-2025
9383	25/03/2026	$36.290.370	$3.856.836.730	050-DIADQ-DIPER-2025
9384	25/03/2026	$10.295.987	$3.846.540.743	050-DIADQ-DIPER-2025
9385	25/03/2026	$16.483.015	$3.830.057.728	050-DIADQ-DIPER-2025
9386	25/03/2026	$4.764.290	$3.825.293.438	050-DIADQ-DIPER-2025
9387	25/03/2026	$13.619.875	$3.811.673.563	050-DIADQ-DIPER-2025
9388	25/03/2026	$21.378.060	$3.790.295.503	050-DIADQ-DIPER-2025
9389	25/03/2026	$160.770	$3.790.134.733	050-DIADQ-DIPER-2025
9340	27/03/2026	$4.029.800	$3.786.104.933	050-DIADQ-DIPER-2025
Total facturado		**$213.895.067**	**$3.786.104.933**	

Porcentaje cumplimiento Avance: **5.65%** Demora ___%

6. INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)

No aplica

7. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO (Cuando aplique)

No aplica

8. INFORMACIÓN AIU (Cuando aplique)

No aplica

9. DOCUMENTOS ANEXOS AL INFORME

- Certificación Revisor Fiscal Parafiscales
- Planilla Pago Parafiscales mes de marzo 2026
- Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos carne res y cerdo
- Contratos de proveeduría y certificado de compra a pequeños productores.
- Se anexa acta de Inspección Sanitaria de la Planta de Carne
- Se anexa acta de retiro de congeladores y consignación para el nuevo contrato

10. REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES

FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACION
	SI	NO	
Nivel de Cumplimiento con el objeto del contrato y especificaciones técnicas del mismo.			
Nivel de Cumplimiento con el tiempo de entrega.			
Nivel de Cumplimiento con las obligaciones adicionales estipuladas en el contrato.			
Nivel de Cumplimiento con el precio ofertado.			

11. RECOMENDACIONES

Debido a que el contratista incumplió en el envío de los soportes de los requisitos:

10.2.5 Suministrar dos (02) congeladores por cada punto de entrega, con capacidad mínima de 700 litros para los catering (Bucaramanga, Pamplona, Cúcuta, Aguachica, Salazar, Ocaña y Tibú) y mínimo de 400 litros para los catering (Barranca, Socorro, San Vicente y Cimitarra), los cuales deben ser entregados con la respectiva acta, en perfectas condiciones y deberá contar con etiqueta de marcación en la que se describan como mínimo el Número de contrato, productos a ser almacenados y el nombre del contratista. En caso que los refrigeradores no sean propiedad del contratista, deberá adjuntar certificación y/o acta de entrega del propietario al contratista y a su vez, el contratista elaborará acta de entrega

individual por cada unidad de servicio de la Regional Nororiente

10.2.13 A más tardar, el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores a través de los cuáles garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato, además deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conformo lo establece el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021

10.2.14 Allegar certificación mensual del valor de las compras realizadas a los pequeños productores con la relación de los números de facturas u orden de compra

Por lo cual se solicita apoyo al área de contratos para requerir al proveedor.

Cordialmente,

PD. **DORIS ALVAREZ FLÓREZ**
Supervisora del contrato No. 011-010-2026

Integra
& ASOCIADOS S.A.S.
NIT. 900391165-8

CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

El suscrito **ORLANDO BERMÚDEZ MOLINA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.329.055 actuando en calidad de Revisor Fiscal de **INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S.**, Nit. **900.391.165-8,** bajo la gravedad de juramento, manifiesto que la sociedad se encuentra al día con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales y con los aportes parafiscales correspondientes a los meses de febrero-marzo de 2026 se encuentra al día de todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, asimismo que se encuentra a paz y salvo con las empresas promotoras de salud –EPS–, los Fondos de Pensiones, las Administradoras de Riesgos Laborales –ARL–, las Cajas de Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF– y el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA y con todas sus obligaciones laborales con todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo en lo que corresponde a salarios, vacaciones, cesantías, intereses de cesantías y auxilio de transporte.

Dada en pasto, a los nueve (09) días del mes marzo de 2026.

Orlando Bermúdez Molina
Identificación No.
94.329.055 En calidad de
Revisor Fiscal
C.P.T. Matrícula 92165-T

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900391165-8	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	CALLE 19 No. 24 - 50 CENTRO OFICINA 305	7295143	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	B – menos de 200 cot			NARIÑO	PASTO	SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		65767092	09/03/2026	22	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-03	2026-02	E	$44,855,825	$11.157.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	503.700	0		0		0	0	0	0	503.700	6
EPS010	EPS Sura	800088702-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	440.600	0		0		0	0	0	0	440.600	4
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPSIC5	Entidad Promotora de Salud Mallamas	837000084-5	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
ESSC18	EPS-S Emssanar	901021565-8	570.700	0		0		0	0	0	0	570.700	8

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	1.780.100	0	0	0	0	0	0		1.780.100	6
230301	Porvenir	800224808-8	4.036.900	0	0	0	0	0	0		4.036.900	12
25-14	Colpensiones	900336004-7	1.360.800	0	0	0	0	0	0		1.360.800	4

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	388.500				388.500	0	0	388.500			3.885	388.500	22

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF35	Caja Fliar Nariño	891280008-1	1.795.400	0	0	1.795.400	22

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	7	1.795.400	1.795.400
Pensión	3	7.177.800	7.177.800
Riesgos Laborales	1	388.500	388.500
CCF	1	1.795.400	1.795.400
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	12	11.157.100	11.157.100

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900391165-8	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	CALLE 19 No. 24 - 50 CENTRO OFICINA 305	7295143	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 cot		NARIÑO	PASTO		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		65767092	09/03/2026	22	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-03	2026-02	E	$44,855,825	$11.157.100	

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

Outlook

PSE - Transacción Aprobada ✓ CUS 125316350

Desde serviciopse@achcolombia.com.co <serviciopse@achcolombia.com.co>
Fecha Lun 9/03/2026 11:16 AM
Para alexandra.lizarazo@hotmail.com <alexandra.lizarazo@hotmail.com>

¡Hola, INTEGRA Y ASOCIADOS SAS!

Estado de la Transacción: Aprobada

Los siguientes son los datos de tu transacción:

Valor: $ 11.157.100

Empresa: COMPENSAR-OI

Descripción: MiPlanilla.com Pago Proteccion Social

Fecha de la transacción: 09/03/2026

CUS: 125316350

Gracias por utilizar nuestro servicio.



Ten encuenta estos tips de seguridad:

- Usa dispositivos personales o de confianza para realizar tus pagos.
- No abras enlaces sospechosos.
- Cambia tus contraseñas con regularidad.
- Digita manualmente la URL del portal de tu entidad financiera.
- Recuerda que PSE nunca te contactará para solicitarte información personal.

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13220226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / COSTILLA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 240226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13220226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:49
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13330226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / PALETERO DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 230226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 20/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13330226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:54
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13320226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / PALETERO DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 240226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13320226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:54
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13170226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / SOBREBARRIGA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 230226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 20/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13170226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:46
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13160226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / SOBREBARRIGA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 240226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13160226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:46
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13440226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / TOCINO CARNUDO DE CERDO

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 250226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13440226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 12:00
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 3340326

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / TOCINO CARNUDO DE CERDO

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 260226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 3350326
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-03-09 9:45
FECHA DE RECEPCION: 2026-03-09
FECHA DE ANALISIS: 2026-03-09 A 2026-03-10
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-10
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Detección Molecular MDS	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13420226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / TOCINO DE CERDO

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 250226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13420226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:59
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13250226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / BOLA DE PIERNA DE RES (CARABELA)

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 230226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 20/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13250226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:50
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13240226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / BOLA DE PIERNA DE RES (CARABELA)

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 240226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13240226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:50
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

NIT: 900840710-1

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13400226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / CARNE DE CERDO (CABEZA DE LOMO)

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 250226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13400226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:58
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13410226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / CARNE DE CERDO (CABEZA DE LOMO)

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 260226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13410226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:58
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13210226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / CARNE MOLIDA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 230226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 20/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13210226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:48
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13200226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / CARNE MOLIDA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 240226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13200226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:48
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13480226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / COSTILLA DE CERDO

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 250226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 134802226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 12:02
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13490226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / COSTILLA DE CERDO

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 260226001P
FECHA DE FABRICACIÓN: 23/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 23/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13490226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 12:02
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

AMILAB
Análisis Microbiológicos Industriales

NIT: 900840710-1

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22 -LAB- 035

INFORME DE RESULTADOS 13230226

INFORMACIÓN CLIENTE

EMPRESA: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

NIT: 901244210-6
RESPONSABLE: ANGELA CASTILLO ROMERO
AREA: CALIDAD
TELEFONO: 3156613202
DIRECCIÓN: KILOMETRO 11 VIA CALI CANDELARIA, CALLEJON LA SAMARITANA

INFORMACIÓN MUESTRA

MUESTRA: PRODUCTO CÁRNICO CRUDO / COSTILLA DE RES

AREA: PRODUCTO LICITACIÓN
LOTE: 230226001B
FECHA DE FABRICACIÓN: 20/02/2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 20/01/2027
EMPAQUE: BOLSA PLÁSTICA SELLADA
PROVEEDOR: NUTRIALIMENTOS CARNICOS S.A.S

INFORMACIÓN ANÁLISIS

CODIGO INTERNO: 13230226
FECHA/HORA TOMA DE MUESTRA: 2026-02-27 11:49
FECHA DE RECEPCION: 2026-02-27
FECHA DE ANALISIS: 2026-02-27 A 2026-03-04
FECHA DE ENTREGA: 2026-03-04
RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA: Muestras tomadas por el cliente
METODO DE TOMA DE MUESTRA: PT-V2-29

ANÁLISIS REALIZADOS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	ANALISTA
Recuento *Escherichia coli*	Recuento en Placa	<10	UFC/g	<10	NTC 4458:2018	11
Detección de *Salmonella spp* .	Presencia / Ausencia	Ausencia	Presencia/25g Ausencia/25g	Ausencia/25g	ISO 6579-1:2017 / Enm. 1:2020	

ESPECIFICACIONES INTERNAS DE PLANTA

Convenciones: UFC: Unidades Formadoras de Colonias **A:** Ausencia **P:** Presencia g: gramos mL: Mililitros
OBSERVACIONES:
Los análisis marcados con * no están incluidos en el alcance de acreditación ISO/IEC 17025:2017 22 -LAB-035.
El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.

LABORATORIO AMILAB NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACIÓN. EL INFORME NO SE PUEDE REPRODUCIR SIN LA APROB ACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. LA INFORMACIÓN DE LA MUESTRA CORRESPONDE A DATOS SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE, POR CONSIGUIENTE, EL LABORATORIO AMILAB NO SE HAC E RESPONSABLE DE SU VERACIDAD.

Adriana M Erazo

ADRIANA MARCELA ERAZO
DIRECTORA TÉCNICA

302 865 9521 / (2) 2682372
Calle 31 # 8-66 Palmira
servicliente@amilabltda.com.co

FIN DEL INFORME

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-FM107 | Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-05-25

Ciudad y fecha: Candelaria. 27, 28, y 29 Octubre 2025

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	Nutrialimentos Cárnicos S.A.S.		
Código:	192DM	Nit:	901244210-6
Dirección:	KM 11vía Cali-Candelaria, Callejon la Samaritana, Manzana 135, Corregimiento El Carmelo		
Municipio:	Candelaria	Departamento:	Valle del Cauca
Teléfonos:	4484807 - 3156613202	E-mail:	calidadplanta@nutricarnicos.com
Representante Legal:	Martha Lisbeth Granada Ortiz		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	Lunes, martes, miercoles, jueves, viernes, y sabado		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 16 / Porcinos: 60	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	93
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 176 / Porcinos: 660	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado: 300 / Congelado: 130		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	Dirección de Operaciones Sanitarias - Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2	Oficio Comisorio No:	7306-1199-2025
Objetivo de la visita:	Realizar visita de Inspeccion, Vigilancia y Control en planta de Desposte Bajo Decreto 1500 del 2007, y Resolucion 240 del 2013, con enfoque de riesgo por solicitud del Establecimiento bajo radicado 20251224615 del 2025-08-19.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-08-23	Porcentaje obtenido:	98,84%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	AR	3	1,5	Se evidencia condensación en cuartos de almacenamiento de productos refrigerados y en cuarto de productos congelados.
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas *	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	AR	8	4,0	Durante la verificación previa al inicio de las actividades se evidenció deficiencia en las condiciones de limpieza y desinfección en equipos de las áreas de proceso.

H.H.

Scanned with CamScanner

1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	AR	6	3,0	Durante la verificación de resultados de los examenes médicos de ingreso del mes de enero 2025, se evidencia personal con concepto para manipular medicamentos y no para manipular alimentos. El acta de levantamiento de restricción y reubicación del personal no esta firmado y aprobado por el personal de calidad quien debe ser garante para del reingreso a las áreas de proceso.
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.13	**Área de desposte**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		147	138,5	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	AR	8	4,0	Se evidenció que las actividades descritas en los POES de los equipos: Tombler 1 y 2, banda del detector de metales, y termoformadoras, no se realizan conforme a los procedimientos descritos en el programa.
2.3	Mantenimiento de los POES	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		36	32,0	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		40	40,0	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	AR	8	4,0	Durante la verificación de vehiculos se observa que el vehiculo SPJ893 no cuenta con tanque receptor de residuos liquidos.
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		36	32,0	
	PUNTAJE FINAL		259	242,5	

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Se verifico el cumplimiento de la temperatura en producto congelado con referencia 204 - Lomo Cañon - Cerdo Lote 230925001P, sacrificio: 20/09/2025, Produccion: 23/09/2025, Empaque: 23/09/2025, Vencimiento: 20/08/2026, Alcanzando los -18°C.
Actualmente el establecimiento no esta despachando producto empacado con especificaciones de marinado, los productos marinados son despachados a granel para los puntos de venta y clientes según solicitud.

H.H.

Scanned with CamScanner

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	138,5	94,22%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	32	88,89%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,89%
TOTAL	259	242,5	93,63%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	93,63%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

— N.A — ANGELA CASTILLO.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 29 del mes de Octubre de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Mónica Eliana Medina C.
Nombre: Iván Alejandro Martínez Clavo	Mónica Eliana Medina Cuqui
Cédula: 1.098.626.380	1.075.224.680
Cargo: Profesional Universitario	Profesional Universitario
Dependencia: Dirección de Operaciones Sanitarias - GTT Occidente 2	Dirección de Operaciones Sanitarias - GTT Occidente 2

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

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: Angela Castillo Romero	Firma: Monica Andrea Olano
Nombre: Angela Maria Castillo Romero	Nombre: Mónica Andrea Olano Olano
Cédula: 1013620318	Cédula: 1007500926
Cargo: Directora de Calidad	Cargo: Coordinadora de Calidad

Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:

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

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

Scanned with CamScanner

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

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Candelaria, 2025-10-27,28,29
Nombre del Establecimiento	NUTRIALIMENTOS CÁRNICOS S.A.S.
Identificación del Producto	PERNIL DE CERDO
Presentación Comercial y tipo de empaque	Material coextruido (PE/PA/EVOH/PA/PE)

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima.**	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser especifico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	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	N.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)	N.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	

H.M.

Scanned with CamScanner

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: *Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos.* Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a				
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 incluye 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 incluye 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				

Scanned with CamScanner

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

Numerales 5	"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.			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	MONICA ELIANA MEDINA C.
Nombre	IVÁN ALEJANDRO MARTINEZ OLAVE	Nombre	MÓNICA ELIANA MEDINA CUQUI
C.C.	1.098.626.380	C.C.	1.075.224.680
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT OCC2	Grupo o Dependencia	GTT OCC2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Angela Castillo Romero	Firma	Monica Andrea Olano
Nombre	Angela Maria Castillo Romero	Nombre	Mónica Andrea Olano Olano
C.C.	1013620318	C.C.	1007500926
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Coordinadora de Calidad

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

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

Scanned with CamScanner

Bucaramanga, 13 de abril de 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL NORORIENTE

Asunto: **CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO ACREDITACIÓN DE POBLACIÓN VULNERABLE.**

Yo **MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES**, identifica con Cedula de Ciudadanía No**. 43.154.813 de Medellín**, actuando en Representación Legal de la empresa **INTEGRA Y ASOCIADOS SAS**, con Nit.900.391165-8, **certificamos** la acreditación correspondiente a la acreditación de participación de población en condición de vulnerabilidad.

En primera medida nos permitimos indicar que a la fecha la empresa cuenta con una nómina de varios empleados conforme se puede evidenciar en la planilla de seguridad social del mes de abril de 2026 de INTEGRA Y ASOCIADOS SAS.

De esta manera nos permitimos indicar que de conformidad con el aspecto técnico referente a la vinculación de sujetos de especial protección constitucional durante la ejecución del contrato INTEGRA Y ASOCIADOS SAS mantiene vinculo contractual con el señor IVAN ALEXANDER ROSAS HURTADO con CC 1085325844 quien cuenta con declaración juramentada como padre cabeza de familia y catalogado en el grupo Sisbén **A4 POBREZA EXTREMA** como puede constar en documento adjunto.

Lo anterior se certifica como evidencia de acreditación conforme lo establece 2.2.1.2.4.2.7 del Decreto 1860 de 2021, en la ejecución del contrato se cuenta con la participación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.



MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES
C.C. 43.154.813 de Medellin
Representante Legal
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS

NOTARIA CUARTA

AUTODECLARACION

A PETICION DEL INTERESADO SE REALIZA ESTA DECLARACION HACIENDOLE CONOCER EL CONTENIDO DEL ARTICULO 7°. DECRETO 0019 DEL 10 DE ENERO DEL 2012. ARTICULO 442 CODIGO PENAL. "El que en actuación judicial o administrativa, bajo la gravedad del juramento ante autoridad competente, falte a la verdad o calle total o parcialmente, incurrirá en prisión de seis (6) a doce (12) años. ----------

En San Juan de Pasto, Departamento de Nariño, República de Colombia, a los trece (13) días del mes de Abril del año dos mil veintiseis (2.026) ante mí MAURICIO VELA ORBEGOZO Notario Cuarto del Circulo de Pasto, compareció el Señor (a): IVAN ALEXANDER ROSAS HURTADO quien manifestó su voluntad de declarar BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO y a sabiendas de las implicaciones legales que acarrea el jurar en falso, no teniendo ninguna clase impedimento y libre de todo apremio y de conformidad con el inciso tercero (3) de Art. Decreto 1557 de 14 de julio de 1.989 declaró:

Yo, IVAN ALEXANDER ROSAS HURTADO, identificado (a) con Cedula de Ciudadanía No. 1.085.325.844 expedida en Pasto Estado Civil: Soltero Profesión u Oficio: Cajero Dirección: Casa 7B Barrio Aranda de la Ciudad de Pasto (N) manifiesto: Que soy padre jefe de hogar mi hijo AARON JOSUE ROSAS BOTINA identificado con NUIP 1030004582 vive bajo mi techo y depende única y económicamente de mi.

Es importante que lea y verifique la declaración antes de firmar.

Derechos Notariales $19.900 Resolución 000964 del 20 Enero del 2.026 IVA $3.781 Ley 633/ 2012.

DECLARANTE:

C.C 1.085.325.844 DE Pasto

REPUBLICA DE COLOMBIA NARIÑO PASTO NOTARIO LEY PUBLICA MAURICIO VELA ORBEGOZO NOTARIO CUARTO

MAURICIO VELA ORBEGOZO
NOTARIO CUARTO DEL CIRCULO DE PASTO

Mauricio Vela Orbegozo
Notario Cuarto Del Circulo de Pasto
☎(602) 7239365 - 7216083 - Cra. 23 No. 19-10 - Pasto - Nariño

Sisbén
Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales

Registro válido

Fecha de consulta: 13/04/2026

Ficha: 52001007486200000078

A5

Pobreza extrema

DATOS PERSONALES

Nombres: IVAN ALEXANDER

Apellidos: ROSAS HURTADO

Tipo de documento: Cédula de ciudadanía

Número de documento: 1085325844

Municipio: Pasto

Departamento: Nariño

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Encuesta vigente: 11/08/2023

Última actualización ciudadano: 11/08/2023

Última actualización via registros administrativos: 19/02/2026

***Si encuentra alguna inconsistencia o desea actualizar su información por favor acérquese a la oficina del Sisbén del municipio donde reside actualmente**

Contacto Oficina SISBEN

Nombre administrador: MARGOT RUBIELA ANDRADE RODRIGUEZ

Dirección: Calle 16 No. 28-57 Barrio San Andres Rumipamba

Teléfono: 7374508 Opcion 2 - 3164190060

Correo Electrónico: sisben@pasto.gov.co

¡Hemos actualizado tu información! Este proceso se realiza en los siguientes casos:

1. Por validación de información en otros registros administrativos.
2. Cuando exista nueva información reportada por Registro Social de Hogares (RSH) en fechas superiores a la última actualización de tu encuesta.

Para actualizar tu ficha utilizamos información de las siguientes entidades:

- DPS - Departamento para la prosperidad social
- MinEducación - Ministerio de Educación
- ICFES - Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación
- ICETEX

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900391165-8	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	CALLE 19 No. 24 - 50 CENTRO OFICINA 305	7295143	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 cot		NARIÑO	PASTO		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		74941019		21	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-03	E	$43,104,920	$10.681.800	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	503.700	0		0		0	0	0	0	503.700	6
EPS010	EPS Sura	800088702-2	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	440.600	0		0		0	0	0	0	440.600	4
EPSIC5	Entidad Promotora de Salud Mallamas	837000084-5	70.100	0		0		0	0	0	0	70.100	1
ESSC18	EPS-S Emssanar	901021565-8	570.700	0		0		0	0	0	0	570.700	8

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	1.780.100	0	0	0	0	0	0		1.780.100	6
230301	Porvenir	800224808-8	3.756.700	0	0	0	0	0	0		3.756.700	11
25-14	Colpensiones	900336004-7	1.360.800	0	0	0	0	0	0		1.360.800	4

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	333.600				333.600	0	0	333.600			3.336	333.600	21

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF35	Caja Fliar Nariño	891280008-1	1.725.300	0	0	1.725.300	21

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	6	1.725.300	1.725.300
Pensión	3	6.897.600	6.897.600
Riesgos Laborales	1	333.600	333.600
CCF	1	1.725.300	1.725.300
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	11	10.681.800	10.681.800

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900391165-8	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS		CALLE 19 No. 24 - 50 CENTRO OFICINA 305	7295143	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	**CLASE APORTANTE**	**NOMBRE SUCURSAL**	**CÓDIGO**	**DEPARTAMENTO**	**CIUDAD / MUNICIPIO**		
ÚNICA	B – menos de 200 cot			NARIÑO	PASTO		SI

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		74941019		21	0
PERIODO SALUD	**PERIODO PENSIÓN**	**TIPO PLANILLA**	**TOTAL NÓMINA**	**TOTAL A PAGAR**	
2026-04	2026-03	E	$43,104,920	$10.681.800	

PAGADO 221580832

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900391165-8	INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	CALLE 19 No. 24 - 50 CENTRO OFICINA 305	7295143	alexandra.lizarazo@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	B – menos de 200 cot			NARIÑO	PASTO	SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		74941019		21	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-03	E	$43,104,920	$10.681.800	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN								SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC 1004234169	ERASO ACOSTA HENRY CHRISTOPHER	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	1	9.200	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
2	CC 1004596178	MENESES GARCIA YULI ALEJANDRA	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPSIC5	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	1	9.200	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
3	CC 1010054602	SALAZAR ERAZO KAMILA GABRIELA	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS017	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	1	9.200	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
4	CC 1018436060	NARVAEZ BURBANO JUAN DAVID	1	0			S																	230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	18.300	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
5	CC 1080045347	DELGADO TORO VALERY SOFIA	1	0			S																	25-14	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	1	9.200	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
6	CC 1080690738	BETANCOURTH PAREDES NICOLAS	1	0			S																	230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS037	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	18.300	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
7	CC 1085325844	ROSAS HURTADO IVAN ALEXANDER	1	0			S												X					230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	0	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
8	CC 1085327631	GELPUD ROSERO MARIA CLAUDIA	1	0			S																	25-14	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	18.300	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
9	CC 1085344793	CHICAIZA MEZA JOSE LUIS	1	0			S																	230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	18.300	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
10	CC 1105361889	GALLEGO SALAMANCA CRISTIAN	1	0			S																	230301	1.750.950	30	280.200	0	0	0	0	EPS010	1.750.950	30	70.100	14-23	1.750.950	30	1	9.200	CCF35	1.750.950	30	70.100	0	0	0	0	0
11	CC 1233897150	YOPASA SANCHEZ JUAN CAMILO	1	0			S																	230301	1.850.000	30	296.000	0	0	0	0	EPS005	1.850.000	30	74.000	14-23	1.850.000	30	2	19.400	CCF35	1.850.000	30	74.000	0	0	0	0	0
12	CC 15816266	NARVAEZ RODRIGUEZ GUILLERMO ESTEBAN	1	0			S																	25-14	2.990.114	30	478.500	0	0	0	0	EPS005	2.990.114	30	119.700	14-23	2.990.114	30	1	15.700	CCF35	2.990.114	30	119.700	0	0	0	0	0
13	CC 1085260532	ROJAS GOMAJOA KARINA JOHANNA	1	0			S																	25-14	2.011.853	30	321.900	0	0	0	0	EPS037	2.011.853	30	80.500	14-23	2.011.853	30	2	21.100	CCF35	2.011.853	30	80.500	0	0	0	0	0
14	CC 1085264990	AZA CUARAN FABIOLA MILENA	1	0			S										X							230301	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	0	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
15	CC 1085312510	PANTOJA VALLEJOS VIVIANA ELIZABETH	1	0			S																	230301	2.000.000	30	320.000	0	0	0	0	ESSC18	2.000.000	30	80.000	14-23	2.000.000	30	1	10.500	CCF35	2.000.000	30	80.000	0	0	0	0	0
16	CC 43154813	LIZARAZO PUENTES MARINA ALEXANDRA	1	0			S																	230301	5.250.000	30	840.000	0	0	0	0	EPS037	5.250.000	30	210.000	14-23	5.250.000	30	2	54.900	CCF35	5.250.000	30	210.000	0	0	0	0	0
17	CC 59861643	GOMEZ VASQUEZ LILIANA DEL CARMEN	1	0			S																	230301	1.750.950	30	280.200	0	0	0	0	EPS005	1.750.950	30	70.100	14-23	1.750.950	30	1	9.200	CCF35	1.750.950	30	70.100	0	0	0	0	0
18	CC 94063845	ARCOS MUESES LUIS MANUEL	1	0			S																	230301	2.120.549	30	339.300	0	0	0	0	EPS005	2.120.549	30	84.900	14-23	2.120.549	30	2	22.200	CCF35	2.120.549	30	84.900	0	0	0	0	0
19	CC 1085346968	DELGADO LIZARAZO SANTIAGO FELIPE	1	0			S																	230201	2.120.549	30	339.300	0	0	0	0	EPS005	2.120.549	30	84.900	14-23	2.120.549	30	2	22.200	CCF35	2.120.549	30	84.900	0	0	0	0	0
20	CC 1086332025	BOTINA SINZA INGRITH VANESA	1	0			S																	230201	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	ESSC18	1.750.905	30	70.100	14-23	1.750.905	30	2	18.300	CCF35	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
21	CC 1086361946	RUALES ARTEAGA TANIA FERNANDA	1	0			S																	230201	2.000.000	30	320.000	0	0	0	0	EPS037	2.000.000	30	80.000	14-23	2.000.000	30	2	20.900	CCF35	2.000.000	30	80.000	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

• Minsalud - Ministerio de Salud
• RNEC - Registraduría Nacional del Estado Civil
• Migración Colombia

• ADRES - Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud
• ANT - Agencia Nacional de Tierras
• FINAGRO - Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario
• ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
• UARIV - Unidad para las Víctimas
• DNP- Departamento Nacional de Planeación

* Actualización según literal D del Artículo 4 de la Ley 1581 de 2012, y el Artículo 22 del Decreto 1377 de 2013.

FECHA	13	04	2026	**PROCESO O DEPENDENCIA**	Grupo de Abastecimientos
TEMA	Acta de reunión Contrato No. 011-010-2026 / Obligación Especifica de SST e inicio de contrato				

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
DORIS ALVAREZ FLOREZ	Supervisor Contrato 011-010-2026
MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES	Representante Legal Contratista
STEBAN NARVAEZ	Coordinador del Contrato

CONTENIDO:

- Verificación de los asistentes
- Desarrollo reunión
- Compromisos

DESARROLLO:

Se da la bienvenida por parte del supervisor del contrato No**. 011-010-2026**, el funcionario **DORIS ÁLVAREZ FLÓREZ**, al represente legal del contratista de **INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S..,** la señora **MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES** y a quien va coordinar el contrato por parte del contratista, el señor ESTEBAN NARVAEZ , el fin de esta reunión es dar a conocer al contratista el Manual del Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Compras Sostenibles Para Contratistas, Subcontratistas Y Proveedores (GTH-MA-05), de acuerdo de a lo estipulado en el mismo, en el que se indica que en la etapa contractual es compromiso del supervisor dar a conocer esta manual de la entidad al contratista y solicitarle su debido cumplimiento.

Así mismo se da cumplimiento a la obligación especifica No. 01 del contrato No. 011-010-2026 que indica:

"Se deberá realizar reunión de inicio de contrato entre supervisor y contratista en el que se deje como soporte ACTA DE INICIO, esta acta deberá demostrar que el supervisor dio a conocer al contratista el MANUAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES (GTH-MA-05), y a su vez, el contratista se compromete a cumplir con dicho manual."

Se indica por parte del supervisor al contratista de acuerdo al manual GTH-MA-05, los siguiente los siguientes apartes incluidos en el manual y que son de obligatorio cumplimiento en materia de SST y Gestión Ambiental:

1. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST)

REQUERIMIENTOS GENERALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Todos los Contratistas y subcontratistas mientras adelanten actividades dentro de las instalaciones de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, deben:

- Tener Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con la normatividad vigente, el cual podrá ser solicitado y auditado en cualquier momento por parte de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- Informar a sus trabajadores los riesgos a los cuales están expuestos al desarrollar sus tareas. Mantener un cronograma de trabajo en Seguridad y Salud en el Trabajo, acorde a los riesgos y a la legislación vigente.
- Comprobar documentalmente la asistencia de los trabajadores a cargo de la empresa contratista y/o subcontratistas a las capacitaciones, entrenamientos y reentrenamientos en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Mantener los documentos que garanticen los pagos a sus trabajadores de la seguridad social (EPS, ARL y AFP) y, facilitarlos en el momento que se requieran por parte de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- Portar el sticker que lo acredite como visitante autorizado por parte de la Entidad, en las dependencias que asignen la identificación.
- Informar y registrar todos los elementos y equipos de trabajo que ingrese a la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- Respetar todas las normas establecidas por la Agencia Logística de Fuerzas Militares en lo relacionado con autorizaciones de ingreso, control de entradas y salidas. Así como, las que la Entidad exija conocer y aplicar en las normas y procedimientos de trabajo seguro establecidos en el presente manual.
- Conocer los procedimientos en casos de emergencia existentes en el lugar de trabajo y obedecer cualquier orden de evacuación que se dé en el área de trabajo.
- Reportar al supervisor del contrato, cualquier peligro detectado durante su labor o cualquier novedad que se presente con su personal.
- Usar ropa adecuada y los elementos de protección personal requeridos y específicos para las actividades a desarrollar en las instalaciones de la Agencia, mientras realice las actividades para las que fue contratado. Estos elementos de protección deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la normatividad vigente.
- La maquinaria, los equipos y herramientas a ser utilizados para la ejecución del objeto del contrato por parte del Contratista, deberán tener un programa de mantenimiento e inspección que asegure permanentemente las buenas condiciones de los mismos.
- En caso de ocurrencia de un accidente laboral de uno de sus trabajadores, será responsabilidad del Contratista reportarlo a su Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y, seguir el procedimiento de su investigación correspondiente como lo establece la Ley. Así mismo, deberá informar al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares sobre la eventualidad, para adelantar el procedimiento interno de su investigación y las medidas de intervención requeridas. A su vez, deberá informar la ocurrencia del incidente al supervisor del contrato y al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

REQUERIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

- El contratista y/o subcontratista serán responsables de la afiliación y pago de la seguridad social de sus trabajadores, tal y como lo exige la Ley. En aquellos casos donde la normatividad vigente, exige de parte del contratante un accionar diferente, la Agencia Logística de Fuerzas Militares, solicitará la documentación que la aseguradora considere necesarios.
- Antes de iniciar las actividades en las instalaciones de la Agencia Logística de Fuerzas Militares el proveedor, contratista y/o subcontratista, debe presentar listado de nombres y números de cédula de sus trabajadores y/o subcontratistas. Cada vez que se presenten cambios o rotaciones de personal, debe notificarlos al supervisor del contrato y al área de Seguridad y

Salud en el Trabajo.

- Todos los contratistas, trabajadores o subcontratistas durante el tiempo de ejecución del contrato al interior de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, deben portar cédula de ciudadanía y el sticker que lo acredite como contratista de la empresa a la que pertenece.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones.
- Los elementos de protección personal (EPP) deben ser entregados de acuerdo con los riesgos asociados a las tareas a realizar, además de los requeridos por la Agencia Logística de Fuerzas Militares, estos deben ser de buena calidad y certificados según las exigencias de la normatividad nacional vigente.
- Los contratistas, subcontratistas o proveedores deberán capacitar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los Elementos de Protección Personal (EPP). Dichos elementos deben cumplir con las normas técnicas y legales que sean aplicables al equipo de protección individual.
- El contratista, subcontratista o proveedor está obligado a inspeccionar y mantener el inventario suficiente de Elementos de Protección Personal (EPP) para remplazarlos en caso de deterioro o pérdida.

REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES, ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES

- Los Contratistas, subcontratistas o proveedores deben contar con un procedimiento de investigación y reporte de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, de acuerdo a lo establecido en la Legislación Colombiana vigente y contar con personal capacitado en investigación de accidentes laborales.
- Cuando se presente un accidente de trabajo el contratista, subcontratista o proveedor está obligado a garantizar la atención inmediata y el traslado del accidentado a un Centro de Salud.
- Todo incidente, accidente y enfermedad laboral debe ser reportado inmediatamente por el contratista, subcontratista o proveedor a su respectiva ARL y EPS con copia al Supervisor del contrato y a la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- En caso de accidente laboral grave, mortal, y enfermedad laboral de algún trabajador, el contratista y subcontratista deberá notificar a la EPS, a la ARL, a la respectiva Dirección Territorial u oficinas especiales del Ministerio de Trabajo, al supervisor del contrato y a la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- El contratista y/o subcontratista o proveedor deberá realizar la investigación del accidente de trabajo dentro de los quince (15) días después de ocurrido el mismo, en caso de no poder hacerlo con la persona accidentada, se realizará una investigación preliminar y posteriormente se revisará la información.
- El contratista y/o subcontratista o proveedor una vez realice la investigación del accidente laboral, deberá presentar al supervisor del contrato y al Coordinador Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, el plan de acción, con acciones preventivas y correctivas necesarias, responsable y fecha de cumplimiento, derivado de la investigación.

- El contratista y/o subcontratista o proveedor debe tener la lista de las clínicas adscritas a la ARL correspondiente, con las direcciones donde se puede trasladar al trabajador lesionado.
- Todo contratista y/o subcontratista o proveedor debe contar con la lista actualizada de los colaboradores y los teléfonos de un familiar o persona responsable en caso de emergencia.
- El contratista, subcontratista o proveedor deberá realizar la investigación del accidente de Trabajo y generar acciones para minimizar el peligro o riesgo de las causas básicas e inmediatas que generaron la eventualidad y evitar que el evento se repita. Para este proceso se deberá conservar el registro de los resultados de la investigación y del plan de acción.

INDUCCIÓN, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- El contratista, subcontratista o proveedor asegurará que el personal asignado para ejecutar los trabajos sea competente, en cuanto a su educación, formación, habilidades y experiencia para las funciones que va a desempeñar, para ello deberán tener disponible una base con esta información. La cual, debe ser entregada al supervisor del contrato y al Coordinador de Seguridad de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- Los contratistas, subcontratistas o proveedor deberán asegurar la capacitación y entrenamiento al desarrollo del plan de formación que haya establecido. Así como, informar a los trabajadores de los riesgos a los cuales están expuestos en ejercicio de sus funciones.
- El contratista, subcontratista o proveedor está obligado a garantizar la formación de sus trabajadores, de acuerdo a la gestión del riesgo realizada y de acuerdo a los perfiles requeridos para el desempeño de las actividades, tareas o trabajos contratados.

INCLUSION PLAN DE EMERGENCIAS

- En cumplimiento a la Ley es obligatorio que el contratista y/o subcontratista o proveedor cumpla con unos requisitos legales en cuanto al manejo de las emergencias por lo cual se indicaran los elementos generales a tener en cuenta relacionados con los componentes de emergencias:
- La empresa contratista y/o subcontratista de tener el procedimiento a seguir en caso de accidente e incidente de trabajo y enfermedad laboral.
- En caso de ser necesario, en el lugar donde se desarrolla el trabajo, la empresa contratista y/o subcontratista deberá tener una persona capacitada en primeros auxilios y un botiquín.
- En ningún caso la empresa contratista y/o subcontratista debe obstruir equipos para atención de emergencias como extintores, gabinetes contra incendio, hidrantes, entre otros.
- Está estrictamente prohibido al personal contratista y/o subcontratista hacer uso de la red contra incendios o extintores de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, para cualquier fin distinto al que están destinados; sin olvidar que solo podrá utilizarlos si está entrenado para atender incendios o conatos.
- Si durante la ejecución de actividades al interior de la Agencia Logística de Fuerzas Militares se presenta una emergencia, el personal del contratista, subcontratista o proveedor deberá acatar las indicaciones dadas por la brigada de emergencia o las personas responsables de orientar al personal en caso de una eventualidad. Así mismo, podrá guiarse por la señalización informativa que se encuentra ubicada en lugares visibles de la Agencia Logística de fuerzas Militares.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS PARA CONTRATISTAS Y PROVEEDORES

- El contratista, subcontratista o proveedor debe establecer y mantener procedimientos para la identificación continua de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y la implementación

de medidas de control necesarias, para evitar incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

- El contratista, subcontratista o proveedor en las actividades rutinarias y no rutinarias, deberá identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos existentes.
- El contratista, subcontratista o proveedor deberá evaluar, identificar los peligros y valorar los riesgos existentes relacionados con las actividades para las cuales fueron contratados.

OBLIGACIONES ESPECIALES DE LOS CONTRATISTAS

Para la Agencia Logística de Fuerzas Militares, lo primordial es la Seguridad y Salud de sus trabajadores, visitantes, proveedores, contratistas y/o subcontratistas, razón por la cual se exigirá al contratista y/o subcontratista o proveedor que, cumpla con sus obligaciones dentro del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, con las siguientes:

- El contratista deberá procurar el cuidado integral de su salud.
- Contar con los elementos de protección personal (EPP) necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá totalmente su costo y programará capacitaciones sobre su uso.
- Participar en las actividades de prevención y promoción organizadas por la Agencia Logística de Fuerzas Militares, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST) o la Administradora de Riesgos Laborales (ARL).
- Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones legales nacionales del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
- Informar oportunamente al supervisor de los contratos o al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, toda novedad en materia de SST derivada del contrato.
- Cumplir con las normas de comportamiento y seguir los procedimientos protocolarios y de seguridad, contenidas en el presente Manual y en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad de Salud en el trabajo, durante la ejecución de las actividades con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- Seguir las recomendaciones que haga la Agencia Logística de Fuerzas Militares al realizar inspecciones de control y auditorias.

EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

El contratista tiene la obligación de garantizar que a todos sus trabajadores les sean practicados los exámenes médicos ocupacionales, antes de iniciar cualquier labor para la Agencia Logística de Fuerzas Militares. Para la práctica de los exámenes médicos ocupacionales se establecen los siguientes parámetros:

- El costo de los exámenes ocupacionales será asumido por el contratista, subcontratista o proveedor.
- Los exámenes médicos ocupacionales tendrán vigencia máxima de dos (2) años y será válido para todos los contratos que suscriba el contratista, subcontratista o proveedor, siempre y cuando se haya valorado el factor de riesgo más alto al cual estará expuesto en todos los contratos. Cada vez que, el contratista o subcontratista cambie de ocupación que implique un cambio de riesgo en la tabla para la cotización para la ARL, por cambio de medio ambiente laboral, funciones, tareas o exposición a mayor factor de riesgo, deberá realizar un nuevo examen médico con el fin de garantizar el estado de salud. Lo anterior, según lo indica la normatividad vigente aplicable. Cabe aclarar, que para los exámenes médicos de aptitud para

trabajo en alturas tendrán vigencia de un (1) año.

- La Agencia Logística de Fuerzas Militares deberá supervisar el cumplimiento de los requisitos legales relacionados a los exámenes médicos ocupacionales.

2. GESTIÓN AMBIENTAL

Respecto a los requerimientos ambientales se indica al contratista durante la ejecución del contrato y según el objeto del mismo que si bien el suministro de **CARNICOS** no aplica en requisitos ambientales para los procesos relacionados en el Manual del Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Compras Sostenibles Para Contratistas, Subcontratistas Y Proveedores (GTH-MA-05), se recomienda en pro de las políticas ambientales nacionales y de la entidad que las actividades laborales del contratista se realiza en marco a la normatividad ambiental aplicable a su razón social y vigente en Colombia.

Finalmente se recuerda al contratista durante la reunión la importancia del cumplimiento del manual de la entidad, así como la implementación del SGSST de su empresa de acuerdo a la normatividad legal vigente.

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

- Se dio a conocer por parte del supervisor del contrato No. **011-010-2026**, al contratista **INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S**. el Manual del Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Compras Sostenibles Para Contratistas, Subcontratistas Y Proveedores (GTH-MA-05) de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, para su conocimiento y cumplimiento.
- El contratista **INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S.** se compromete a dar cumplimiento al manual GTH-MA-05 de la entidad y a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Gestión Ambiental, aplicables.

FIRMA ASISTENTES

Nombre: Doris Alvarez Florez **Supervisora**	**Nombre: Marina Alexandra Lizarazo Puentes** **Representante Legal**
Nombre: Esteban Narváez **Coordinador Contrato**	**Nombre:**
Nombre:	**Nombre:**

ACTA DE RETIRO Y ACTA DE ENTREGA EN CONSIGNACION DE CONGELADORES REGIONAL NORORIENTE

La empresa **INTEGRA Y ASOCIADOS SAS**, con Nit: 900.391.165-8 en representación de la señora **ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES** identificada con cedula de ciudadanía N.º 43.154.813 de Medellín, manifiesta el retiro de los congeladores del contrato 011-041-2026 y la relación de los congeladores en consignación, cantidad y características de los congeladores, para el contrato 011-010-2026, cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO CON DESTINO A LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL NORORIENTE.**

De igual manera manifestamos que realizaremos la segunda entrega de los congeladores se hará de acuerdo al contrato suscrito.

ITEM	UBICACIÓN	DESCRIPCION DEL EQUIPO	DESCRIPCION DEL EQUIPO
1	Catering N° 1 BUCARAMANGA-SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 40401720, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
2	Catering N° 2 OCAÑA – NORTE DE SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 40401692, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
3	Catering N° 3 BARRANCABERMEJA -SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 40401715, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
4	Catering N° 4 PAMPLONA – NORTE DE SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 35015138, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
5	Catering N° 5 CUCUTA – NORTE DE SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 35015139, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C,**

			volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada
6	Catering N° 6 SOCORRO - SANTANDER	**CONGELADOR CHALLENGER CH 396**	**Congelador horizontal 2 tapas marca "CHALLENGER", Referencia CH 396; SERIE 240412-01624, código 16.3969.14.01, clase subtropical (ST), sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 535 LT, rodachines, lámina galvanizada.**
7	Catering N° 7 SAN VICENTE DE CHUCURI - SANTANDER	**CONGELADOR CHALLENGER CH 396**	**Congelador horizontal 2 tapas marca "CHALLENGER", Referencia CH 396; SERIE 240411-00502, código 16.3969.14.01, clase subtropical (ST), sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 535 LT, rodachines, lámina galvanizada.**
8	Catering N° 08 CIMITARRA - SANTANDER	**CONGELADOR CHALLENGER CH 396**	**Congelador horizontal 2 tapas marca "CHALLENGER", Referencia CH 396; SERIE 240410-01299, código 16.3969.14.01, clase subtropical (ST), sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 535 LT, rodachines, lámina galvanizada.**
9	Catering N° 9 AGUACHICA – CESAR	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 40401707, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
10	Catering N° 17 SALAZAR - NORTE DE SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	**Congelador horizontal 2 tapas marca ELECTROLUX, Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; SERIE 35015137, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, volumen bruto 708 LT, rodachines, lámina galvanizada**
11	Catering N° 18 TIBU - NORTE DE SANTANDER	**CONG ELECTROLUX HORIZONTAL 708**	Congelador horizontal 2 tapas marca **ELECTROLUX,** Modelo: EFC70W3HTW, Referencia; **SERIE 35015066**, PNC:920070017, nivel climatización: Tropical, sistema Frost dual (enfriador o conservación de producto congelado), temperatura de trabajo de 16°C A 40°C, **volumen bruto 708 LT**, rodachines, lámina galvanizada

ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES
Representante legal
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS