HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	07/05/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11336		
Mes de ejecución	Mayo	**Tipo de Modalidad**	RI	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	1869.					**ZONA**	RURAL	URBANA X	
Hora de Inicio	05:45 am					**Hora de terminación**	08:00 am		
Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan					**Sede educativa**	Escuela Urbana Barro Blanco		
Dirección	Cra 4 # 17-20					**Número de beneficiarios**	297		
1. Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan					**Sede educativa**	centro educativo integrado alfa y omega		
Dirección	Cra 24 # 240-40					**Número de beneficiarios**	421		
2. Institución educativa	Centro de Comercio					**Sede educativa**	Centro de Comercio Sede A		
Dirección	cra 9 # 9-36					**Número de beneficiarios**	187		
3. Institución educativa	Colegio Cabecera del llano					**Sede educativa**	Colegio Cabecera del llano Sede A.		
Dirección	Calle 7 # 16-20					**Número de beneficiarios**	495		
4. Institución educativa	Colegio Carlos Vicente Rey					**Sede educativa**	concentracion escolar San Cristobal.		
Dirección	Cra 2 # 16-20					**Número de beneficiarios**	148		
5. Institución educativa	Colegio carlos vicente Rey					**Sede educativa**	concentracion escolar San Carlos		
Dirección	Calle 1N # 16A 44.					**Número de beneficiarios**	182		
6. Institución educativa	Escuela Normal Superior					**Sede educativa**	Jardin Villanueva.		
Dirección	cra 10A # 1A35.					**Número de beneficiarios**	139		
7. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez			**Interventor de campo**		Pedro Nel Arevalo Diaz			
Placa del Vehículo	LPL045	**Modelo del Vehículo**	2024	**Tipo de Vehículo**	Furgon	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X		
							NO —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

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

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

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

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento de la ruta, Escuela Urbana Barro blanco, Alfa y omega, Cedeco, Colegio Cabecera del llano, concentracion escolar San cristoba, Jardin infantil villanueva, concentracion escolar San carlos. y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Pedro Nel Arévalo Díaz	**Atendido por:**	Gloria Gonzalez
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	Transportador
Firma:		**Firma:**	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	10-15	**FECHA DE LA VISITA**	07/05/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	URBANO BARROBLANCO, IE ALFA Y OMEGA, IE CEDECO SEDE A, IE CABECERA DEL LLANO SEDE A, IE SAN CRISTOBAL, IE SAN CARLOS, JARDIN VILLANUEV				

CONDICIONES DE TRANSPORTE INTERNO



CONDICIONES DE TRANSPORTE EXTERNO



FICHA TECNICA EN SEDE



DESCARGUE EN SEDE



ALMACENAMIENTO EN SEDE



VERIFICACION DE PRODUCTOS EN SEDE



Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10030730077

LACA	MARCA	LINEA	MODELO
_PL045	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2024

ILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
:.499	BLANCO	PÚBLICO

LASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
:AMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

ÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
036666	N	LVBV3JBB3RY002876

ÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
VBV3JBB3RY002876	N	LVBV3JBB3RY002876	N

ROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
ONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	C.C. 1098694119

1020

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
52023000335057

VE
1

FECHA IMPORT.
28/07/2023

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - BANCO FINANDINA S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA
9/12/2023

FECHA EXP. LIC. TTO.
19/12/2023

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

TRIA MCPAL TTOYTTE GIR

LT03007094660

1021

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 12 13	2025 12 14	2026 12 13

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
94214755 - 614335681	LPL045	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2499	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	FOTON	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: BJ1045V9JB4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
P036666	LVBV3JBB3RY002876	LVBV3JBB3RY002876	2,20

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

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	94214755	11001

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

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

erde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier ento

erde validar que su póliza está registrada en el RUNT

atento al momento en que deba renovar su póliza No tenes SOAT vigente acarrea multas el cual la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recibirá por todos los costos de nción de las víctimas del accidente

iera su SOAT en lugares autorizados

so de accidente de tránsito:

quien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercana al lugar cidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas

ún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de ito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia nal de Salud

s gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución presta de servicios de salud

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

ificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

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

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

Habeas data

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

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

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

[4] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

[5] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.12.13 11:16:16 -05:00

1022

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. 186456737

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2025/12/27

Fecha de vencimiento: 2026/12/27

DATOS VEHÍCULO

PLACA: LPL045

CLASE: CAMIONETA

MARCA: FOTON

MODELO: 2024

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2499

NRO. MOTOR: P036666

NRO. CHASIS: LVBV3JBB3RY002876

VIN: LVBV3JBB3RY002876

LÍNEA: BJ1045V9JB4-F1

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

1023

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Invima

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 14/11/2025 | ACTA N°: 0493

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 1098694719

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 045 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL045

TELÉFONOS: 3203040020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTIZ6006294@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	20/11/2024	FAVORABLE	X		100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: | Especifique:

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

II. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criticos
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2506 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

1624

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 39. Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

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

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 3075/1997 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	YEIMO LUIS VALENCIA D.	FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	YEIMO LUIS VALENCIA D.	NOMBRE:	Diego G
CÉDULA:	1102350509	CÉDULA:	7.088.694.19
CARGO:	CPS	CARGO:	DUEÑO
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-045

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

Powered by CamScanner

Consulta Automotores

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

Realizar otra

PLACA DEL VEHÍCULO:	**LPL045**		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	**10030730077**	ESTADO DEL VEHÍCULO:	**ACTIVO**
TIPO DE SERVICIO:	**Público**	CLASE DE VEHÍCULO:	**CAMIONETA**

Información general del vehículo

MARCA:	**FOTON**	LÍNEA:	**BJ1045V9JB4-F1**
MODELO:	**2024**	COLOR:	**BLANCO**
NÚMERO DE SERIE:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE MOTOR:	**P036666**
NÚMERO DE CHASIS:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE VIN:	**LVBV3JBB3RY002876**
CILINDRAJE:	**2499**	TIPO DE CARROCERÍA:	**FURGON**
TIPO COMBUSTIBLE:	**DIESEL**	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	**19/12/2023**
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	**STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON**	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	**SI**
CLÁSICO O ANTIGUO:	**NO**	REPOTENCIADO:	**NO**
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	**NO**	PUERTAS:	**2**

Para conocer el historial de propietarios

*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

Datos Técnicos del Vehículo

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

Powered by CamScanner

1027

LA VILLA	REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030	Fecha de actualización 10/01/2025 Version: 1 Estado: Vigente

OPERADOR: CONSOCIO LA VILLA — Periodo de entrega RPS Y RI: Mayo

MES: Mayo

VEHICULO: LPL095

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C), El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas. Condiciones protocolo covid-19: diligenciar en la casilla de manos, si se lavó (L) o si se desinfectó (D) las manos y la hora en que se realizó durante el recorrido de ruta de entrega de los viveres

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE L Y D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIC - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS	HORA	C	NC	C	NC			
Pablo Gonzalez	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		SI	5:20	✓		✓			✓	07-05-26

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

Powered by CamScanner

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

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

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

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

Scanned with CamScanner

1029

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

CATEGORIAS AUTORIZADAS

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



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

1 C07002112930

COSMOCOLOR-LC-23

1030

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

1032

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

C.C. 1098694119

FECHA: 7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

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

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

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **91.351.489**

SUAREZ CARVAJAL
APELLIDOS

ANDELFO
NOMBRES



Andelfo Suarez Carvajal
FIRMA

Powered by CamScanner

1034



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-FEB-1979**

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

10-NOV-1997 PIEDECUESTA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-27 16000-59111543-M-0091351489-20030910 **05797** 03253A 02 124874234

Powered by CamScanner

1035

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Ides
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

302 488 1841
CC poblado plaza local II 207

1026

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

1037



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
No. Doc: 91351489
FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO L-1238

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

Juan B. Tarazona
Bacteriólogo
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI

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

L-1238

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489

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

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

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

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

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	14/05/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11334		
Mes de ejecución	Mayo	**Tipo de Modalidad**	R.P.S	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	1881					**ZONA**	RURAL	URBANA	

Hora de Inicio	01:30 Pm	**Hora de terminación**	06:00 Pm
Institución educativa	Escuela Normal Superior	**Sede educativa**	Escuela Normal Superior Almuerzo
Dirección	Calle 5 # 15 - 60	**Número de beneficiarios**	195
1. Institución educativa	Escuela Normal Superior	**Sede educativa**	Escuela Normal Superior Am - Pm
Dirección	calle 5 # 15 - 60	**Número de beneficiarios**	172
2. Institución educativa	Colegio Municipal carlos vicente rey	**Sede educativa**	Colegio Municipal carlos vicente rey.
Dirección	Cra 19 # 2 - 30	**Número de beneficiarios**	215
3. Institución educativa	Instituto de Promocion Social	**Sede educativa**	Instituto de Promocion Social.
Dirección	Cra 2 W # 6N - 50	**Número de beneficiarios**	1299
4. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
5. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
6. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	

Nombre Del Conductor	Yeison Ferney Poveda Díaz			**Interventor de campo**	Pedro Nel Arévalo Díaz				
Placa del Vehículo	LPL936	**Modelo del Vehículo**	2024	**Tipo de Vehículo**	Furgon	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X	
							NO —	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno

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

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

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

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta, de Escuela Normal Superior Almorco, Am - Pm, colegio carlos Vicente Rey, y Instituto de Promocion Social, evidenciando un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

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

HAVERHILL Alimentos Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	16-20	**FECHA DE LA VISITA**	14/05/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR (ALMUERZO) - ESCUELA NORMAL SUPERIOR (COMPLEMENTO AM/PM) - COLEGIO CARLOS VICENTE REY, - Y PROMOCION SOCIAL.				

COLEGIO CARLOS VICENTE REY



INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL



ESCUELA NORMAL SUPERIOR



ENTREGA EN COLEGIO CARLOS VICENTE REY



ENTREGA EN INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL



ENTREGA EN NORMAL SUPERIOR ALMUERZO



1042

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031196997

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LPL136	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2024

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
P042658	N	LVBV3JBB6RY003293

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB6RY003293	N	LVBV3JBB6RY003293	N

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

CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA M. — C.C. 37748330

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	152

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

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
23/02/2024	23/02/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT0300741736?

Powered by CamScanner

1043

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN (AÑO MES DÍA)	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL (AÑO MES DÍA)	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL (AÑO MES DÍA)
2026 2 25	2026 2 27	2027 2 26

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
95734839 - 615392652	LPL136	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2499	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	FURGON

LÍNEA VEHICULO: BJ1045V9JB4F1

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
P042658	LVBV3JBB6RY003293	LVBV3JBB6RY003293	2,20

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

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	95734839	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 582.900	$ 303.100	$ 2.400

TOTAL A PAGAR

$ 888.400

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

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

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

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

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

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

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

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT

Habeas data

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

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

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

[4] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

[5] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2026.02.25 21:19:09 -05:00

Powered by CamScanner

1044

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. 187924851

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2026/02/23

Fecha de vencimiento: 2027/02/23

Powered by CamScanner

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	LPL136	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	FOTON	**MODELO:**	2024
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2499	**NRO. MOTOR:**	P042658
NRO. CHASIS:	LVBV3JBB6RY003293	**VIN:**	LVBV3JBB6RY003293
LÍNEA:	BJ1045V9JB4-F1		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: ANGELICA M. CASTELLANOS P.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Invima

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 18/03/2025 | ACTA Nº: 0129

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: c.c. [X] c.e. [ ] NIT [ ] | No. de documento: 37798330

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 136 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL136

*TELÉFONO: 3177265808

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: RUCASPI3@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 146 # 22 - 256

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14/03/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN / CALIFICACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

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

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	ENTRE
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	(12)	0	0	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

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

	5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 3100 de 2003. Resol. 2674/2013. Art. 18, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se marca con una equis (X) el concepto favorable o sanitario	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100% 0,0	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia firma lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de ENERO del año 2026 en la Ciudad de .

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	PEDRO LUIS VALENCIA D.	FIRMA:	Yeison Ferney Poveda Diaz
NOMBRE:	PEDRO LUIS VALENCIA D.	NOMBRE:	Yeison Ferney Poveda Diaz
CÉDULA:	1102350509	CÉDULA:	1100959125
CARGO:	ING.	CARGO:	Conductor
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-136

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

Powered by CamScanner

25, 10:58

PRO

Consulta Automotores

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

Realizar otra co

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

Información general del vehículo

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

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el Histórico Vehicular Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

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

@Copyright 2025 RUNT

Powered by CamScanner

1050

UT P'edecuesta innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de emisión: 10/01/2025
Versión: 1
Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Mayo

MES: MAYO

VEHICULO: LPL 136

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00AM	✓		✓		Yeison pineda	N.A	12/05/26
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00Am	✓		✓		Yeison pineda	N.A	13/05/26
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00AM	✓		✓		Yeison pineda	N.A	14/05/26

Ubicación: AZ - Formatos y documentos

Responsable: Administrador

Vigencia: 1 año a partir del registro de datos

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.100.959.525

POVEDA DIAZ

APELLIDOS

YEISON FERNEY

NOMBRES

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1991

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.81
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

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

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

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

Powered by CamScanner

1052

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1100950625

NOMBRE
YEISON FERNEY POVEDA DIAZ

FECHA DE NACIMIENTO
27-07-1991

SANGRE
O+

FECHA DE EXPEDICIÓN
10-01-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	20-06-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	10-01-2035	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	10-01-2028	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002846065

Powered by CamScanner

1052

LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ

CUMENTO: 1100959525

CHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

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

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

RESULTADO DE EXAMENES:

FROTIS DE GARGANTA: NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

SEROLOGIA: NO REACTIVA

COPROLOGICO: NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

KOH: NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA
Bacteriologa

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

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

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ C.C 1100959525

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

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

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

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

Powered by CamScanner

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

BPM

UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICA QUE:

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

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

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

Luz Sthella Quiñonez Sandoval

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

Powered by CamScanner

1056

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 1.082.861.532



Apellidos
QUINTANA PRADO

Nombres
JORGE LUIS



Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.70	M

Fecha de nacimiento — G.S
15 JUN 2005 — A+

Lugar de nacimiento
SANTA MARTA (MAGDALENA)

Fecha y lugar de expedición
21 JUL 2023, SANTA MARTA

Fecha de expiración
21 JUL 2033

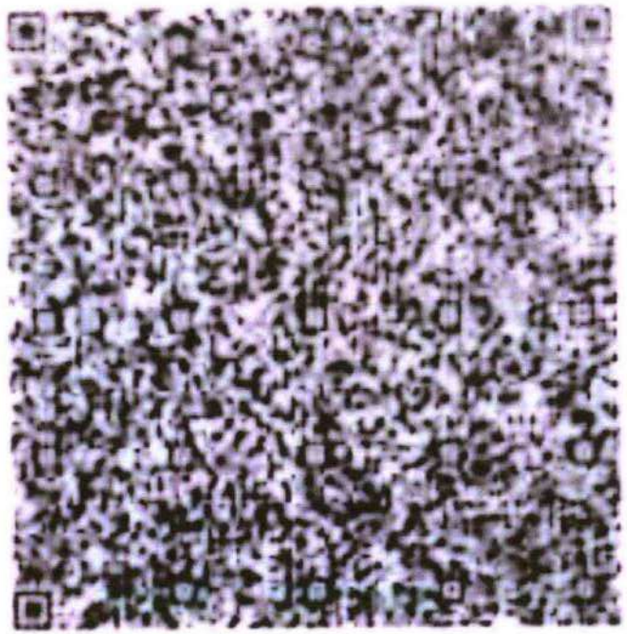
Firma
Jorge Luis Quintana

Powered by CamScanner

0246174260



REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha



IC COL0246174262210O1<<<<<<<<<<<
0506155M3307216COL1082861532<0
QUINTANA<PRADO<<JORGE<LUIS<<<<

Powered by CamScanner

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-

FECHA: MAYO 11 DEL 2026
NOMBRE: JORGE LUIS QUINTANA PRADO
DOCUMENTO: 1082861532
E-0433

CERTIFICADO MÉDICO

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-

FECHA: MAYO 11 DEL 2026
NOMBRE: JORGE LUIS QUINTANA PRADO
DOCUMENTO: 1082861532
E-0433

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: *JORGE LUIS QUINTANA PRADO*

DOC: *1082861532*

FECHA: *Mayo 11 del 2026* *VENCE:* *Mayo 11 del 2027*

EXÁMENES DE LABORATORIO

CARNÉ No. *E-0433*

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

LUIS EDUARDO NAVARRA P.
Médico
RMSO: 24670
C.C. 91.267.852 de Bucaramanga

Yuly Lorena Sierra
Bacteriologa(o)
C.C. No. 1098646299 – Bucaramanga

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No. *E-0433*

HACE CONSTAR QUE:

JORGE LUIS QUINTANA PRADO
DOC: 1082861532

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

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

• CON UNA DURACION DE DIEZ HORAS

Se expide en Girón a los 11 días del mes de mayo del 2026

Johanna Vera

Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 54254-195978 NTS

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 11 días del mes de mayo del 2027

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

CORREO:
expertosips@gmail.com

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			**ETC**	Municipio de Piedecuesta			**Fecha de la visita**	22/05/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		**N° Raciones Contratadas**		11340			**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11340		
Mes de ejecución	Mayo	**Tipo de Modalidad**	RPS	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**	X		**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	—	
					NO	—			**NO**	X	
Cantidad de cupos a entregar RUTA	122						**ZONA**		RURAL	URBANA	
Hora de Inicio	12:30 Pm						**Hora de terminación**		03:30 PM.		
Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda						**Sede educativa**		Escuela Rural el Duende.		
Dirección	Vereda el Duende						**Número de beneficiarios**		30		
1. Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda						**Sede educativa**		Escuela Rural los cacaos		
Dirección	Vereda los cacaos						**Número de beneficiarios**		20		
2. Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda						**Sede educativa**		Escuela Rural la navarra		
Dirección	Vereda. la navarra						**Número de beneficiarios**		19		
3. Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda						**Sede educativa**		Escuela Rural Mesitas.		
Dirección	Vereda Mesitas						**Número de beneficiarios**		53		
4. Institución educativa							**Sede educativa**				
Dirección							**Número de beneficiarios**				
5. Institución educativa							**Sede educativa**				
Dirección							**Número de beneficiarios**				
6. Institución educativa							**Sede educativa**				
Dirección							**Número de beneficiarios**				
7. Institución educativa							**Sede educativa**				
Dirección							**Número de beneficiarios**				
Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez				**Interventor de campo**		Pedro Nel Arévalo Díaz				
Placa del Vehículo	LPL045	**Modelo del Vehículo**	2024	**Tipo de Vehículo**	furgon			**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	X	
									NO	—	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.										

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

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

1062

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta E.R el Duende, E.R los cacaos, E.R la navarra, y E.R Mesitas, evidenciando un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Pedro Nel Arévalo Díaz	**Atendido por:**	Victor Gonzalez
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	transportador
Firma:		**Firma:**	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	1 - 5	**FECHA DE LA VISITA**	22/05/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	E.R EL DUENDE, E.R LOS CACAOS, E.R MESITAS, E.R LA NAVARRA				

E.R EL DUENDE



E.R LOS CACAOS



E.R MESITAS



ENTREGA EN E.R EL DUENDE



ENTREGA EN E.R LOS CACAOS



ENTREGA EN E.R MESITAS



Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10030730077

LACA PL045	MARCA FOTON	LINEA BJ1045V9JB4-F1	MODELO 2024
ILINDRADA CC .499	COLOR BLANCO		SERVICIO PÚBLICO
LASE DE VEHÍCULO AMIONETA	TIPO CARROCERÍA FURGON	COMBUSTIBLE DIESEL	CAPACIDAD Kg/PSJ 2200
ÚMERO DE MOTOR 036666		REG N	VIN LVBV3JBB3RY002876
ÚMERO DE SERIE VBV3JBB3RY002876		REG N	NÚMERO DE CHASIS LVBV3JBB3RY002876
			REG N

ROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
ONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1098694119

1066

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
52023000335057

VE
1

FECHA IMPORT.
28/07/2023

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - BANCO FINANDINA S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA
9/12/2023

FECHA EXP. LIC. TTO.
19/12/2023

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

TRIA MCPAL TTOYTTE GIR

LT03007094660

Scanned with CamScanner

1067

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 12 13	2025 12 14	2026 12 13

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
94214755 - 614335681	LPL045	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2499	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
	FOTON	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: BJ1045V9JB4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
P036666	LVBV3JBB3RY002876	LVBV3JBB3RY002876	2,20

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

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	94214755	11001

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

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

erde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier mento

erde validar que su póliza está registrada en el RUNT

atento al momento en que deba renovar su póliza No tenes SOAT vigente acarrea multas el omó , la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el responsable por todos los costos de nción de las victimas del accidente

uiera su SOAT en lugares autorizados

so de accidente de tránsito:

quien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercano al lugar cidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las victimas

ún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender victimas de accidentes de to (articulo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia nal de Salud

s los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga la debe realizar la institución presta de servicios de salud

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

ificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

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

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

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales, la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/ Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes

Topes de cobertura gastos médicos

* El transporte y movilización de las victimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la victima
[1] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920, Decreto 2497 de 2022
[2] Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022
[3] Segun numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social
[4] Segun numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.12.13 11:16:16 -05:00

1068

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. 186456737

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2025/12/27

Fecha de vencimiento: 2026/12/27

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	LPL045	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	FOTON	**MODELO:**	2024
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2499	**NRO. MOTOR:**	P036666
NRO. CHASIS:	LVBV3JBB3RY002876	**VIN:**	LVBV3JBB3RY002876
LÍNEA:	BJ1045V9JB4-F1		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

1069

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 14-11-2025 | ACTA N°: 0493

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 1098694719

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 045 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: EBS47 LPL 045

TELÉFONOS: 3203040020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTIZ6006294@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	20/11/2024	FAVORABLE	X		100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 385, 387,388,389 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 9. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículo 12 y 13. Artículo 38.)	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

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

	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 02278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 3075 de 1997. Art. 80, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	YENIO LUIS VALEVES D.	FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	YENIO LUIS VALEVES D.	NOMBRE:	Diego G
CÉDULA:	1102350509	CÉDULA:	7098.69419
CARGO:	CPS	CARGO:	DUEÑO
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-045

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

Powered by CamScanner

Consulta Automotores

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

Realizar otra

PLACA DEL VEHÍCULO:	**LPL045**		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	**10030730077**	ESTADO DEL VEHÍCULO:	**ACTIVO**
TIPO DE SERVICIO:	**Público**	CLASE DE VEHÍCULO:	**CAMIONETA**

Información general del vehículo

MARCA:	**FOTON**	LÍNEA:	**BJ1045V9JB4-F1**
MODELO:	**2024**	COLOR:	**BLANCO**
NÚMERO DE SERIE:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE MOTOR:	**P036666**
NÚMERO DE CHASIS:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE VIN:	**LVBV3JBB3RY002876**
CILINDRAJE:	**2499**	TIPO DE CARROCERÍA:	**FURGON**
TIPO COMBUSTIBLE:	**DIESEL**	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	**19/12/2023**
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	**STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON**	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	**SI**
CLÁSICO O ANTIGUO:	**NO**	REPOTENCIADO:	**NO**
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	**NO**	PUERTAS:	**2**

Para conocer el historial de propietarios

*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

Datos Técnicos del Vehículo

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

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualización 10/01/2026
Versión: 1
Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Mayo

MES: MAYO

VEHICULO: LPL 045

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Eldo Gonzalez	L		—		—		—		—		—		—		SI	520	—		—		Eldo Gonzalez	—	22-05-26

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

Powered by CamScanner

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

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

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

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

1075

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

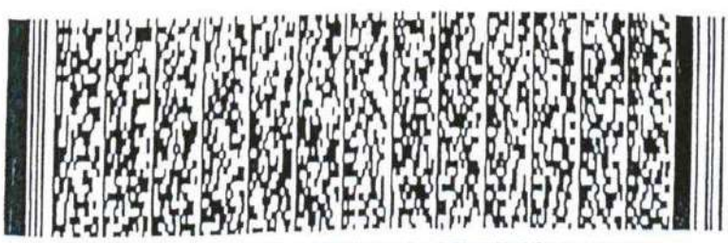


ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

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





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

I C07002112930

COSMOCOLOR-LC-23

1076

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

Dr. Luis E. Saavedra P.
Medico y
R.M.
Especialista
Licencia

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

1077

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24990

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

1078

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DOC: 1098694119

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

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

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

1079

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **91.351.489**

SUAREZ CARVAJAL
APELLIDOS

ANDELFO
NOMBRES



Andelfo Suarez Carvajal
FIRMA

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-FEB-1979**

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

10-NOV-1997 PIEDECUESTA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-27 16000-59111543-M-0091351489-20030910 **05797** 03253A 02 124874234

Powered by CamScanner

1081

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Ides
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

1082

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

1083



L-1238

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1

Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL

DOC: 91351489

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

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

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

1084

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	28/05/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		**N° Raciones Contratadas**	11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11340		
Mes de ejecución	Mayo	**Tipo de Modalidad**	RI.	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	1887					**ZONA**	RURAL	URBANA	

Hora de Inicio	05:30 am	**Hora de terminación**	07:40 am
Institución educativa	Instituto luis carlos Galan	**Sede educativa**	Escuela Urbana Barro blanco
Dirección	Cra 4 # 17 -20	**Número de beneficiarios**	300
1. Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan	**Sede educativa**	Centro Educativo Integrado Alfa y omega
Dirección	cra 24 # 240 -40	**Número de beneficiarios**	428
2. Institución educativa	Centro de Comercio	**Sede educativa**	Centro de Comercio Sede A.
Dirección	cra 9 # 9-36	**Número de beneficiarios**	191
3. Institución educativa	Colegio Cabecera del llano	**Sede educativa**	Colegio cabecera del llano sede A.
Dirección	Calle 7 # 16-20	**Número de beneficiarios**	497
4. Institución educativa	Colegio Carlos Vicente Rey	**Sede educativa**	Concentracion Escolar San Cristobal
Dirección	Cra 2 # 16-20	**Número de beneficiarios**	147
5. Institución educativa	Colegio Carlos Vicente Rey	**Sede educativa**	Concentracion Escolar San Carlos
Dirección	Calle 1 N # 16 A 44	**Número de beneficiarios**	181
6. Institución educativa	Escuela Normal Superior	**Sede educativa**	Jardin Villanueva.
Dirección	Cra 10a # 1A 35	**Número de beneficiarios**	137
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	

Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez			**Interventor de campo**	Pedro Nel Arevalo Díaz				
Placa del Vehiculo	LPL045	**Modelo del Vehiculo**	2024	**Tipo de Vehiculo**	furgon	**El vehiculo corresponde a los aprobados**	**SI** X		
							NO —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno.

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

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

1085

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

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

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
21	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
22	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
23	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento de la ruta, Escuela urbana Barro blanco, Alta y Omega, Centro de comercio, Colegio Cabecera del llano, concentracion Sapercitobal, concentracion San carlos y Jardin infantil villanueva, y se evidencia un cumplimiento del 100% de las items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

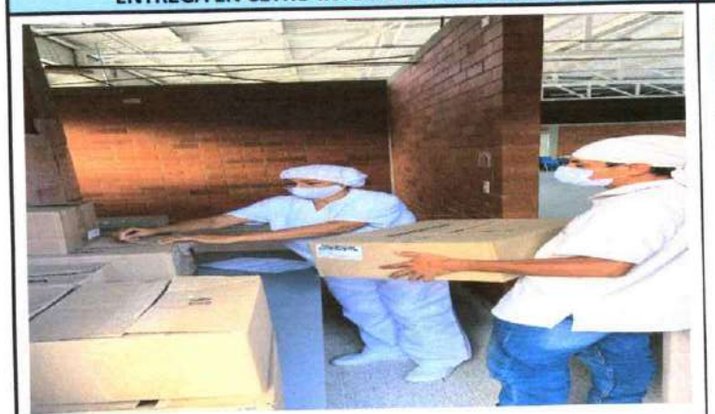
Realizada por:	Pedro Del Arcanto Diaz	**Atendido por:**	IGGONZALEZ
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	Transportador
Firma:		**Firma:**	IGGONZALEZ

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	6 - 10	**FECHA DE LA VISITA**	28/05/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	IE URBANO BARROBLANCO, IE ALFA Y OMEGA, IE CEDECO SEDE A, IE CABECERA DEL LLANO , IE SAN CRISTOBAL, IE SAN CARLOS, JARDIN VILLANUEVA.				

ENTREGA EN CETRO INTEGRADO ALFA Y OMEGA



CONDICIONES DE TRANSPORTE EXTERNO



FICHA TECNICA EN SEDE





DESCARGUE EN SEDE



ALMACENAMIENTO EN SEDE



ENTREGA EN COLEGIO CABECERA DEL LLANO



Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10030730077

LACA	MARCA	LINEA	MODELO
PL045	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2024

ILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
.499	BLANCO	PÚBLICO

LASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
AMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

ÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
036666	N	LVBV3JBB3RY002876

ÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
VBV3JBB3RY002876	N	LVBV3JBB3RY002876	N

ROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
ONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	C.C. 1098694119

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
52023000335057

VE
I

FECHA IMPORT.
28/07/2023

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - BANCO FINANDINA S.A. BIC

FECHA MATRICULA
9/12/2023

FECHA EXP. LIC. TTO.
19/12/2023

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SECRETARIA MCPAL TTOYTTE GIR

LT03007094660

Scanned
Scanned with CamScanner

1090

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 12 13	2025 12 14	2026 12 13

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
94214755 - 814335681	LPL045	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2499	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	FURGON
	LÍNEA VEHICULO: BJ1045V9JB4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
P036666	LVBV3JBB3RY002876	LVBV3JBB3RY002876	2,20

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DIEGO GONZALEZ ORTIZ	3142778861	CC	1098694119	GIRON

CODIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	94214755	11001

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

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

r usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
erde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier
ento
erde validar que su póliza está registrada en el RUNT
atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas er anó
, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el reintro por todos los costos de
nción de las víctimas del accidente
iera su SOAT en lugares autorizados

so de accidente de tránsito:
uien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercano al lugar
cidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas
ún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de
ito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia
onal de Salud
s los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución presta
de servicios de salud
presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros

ificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos
el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora
encia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT,
la vigencia de la poliza que se está expediendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a
partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT

Habeas data
Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales, la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/ Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes

Topes de cobertura gastos médicos
[1] El transporte y movilización de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la víctima
[2] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 160, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2497 de 2022
[3] Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022
[4] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social
[5] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.12.13 11:16:16 -05:00

1091

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. 186456737

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2025/12/27

Fecha de vencimiento: 2026/12/27

DATOS VEHÍCULO

PLACA: LPL045

CLASE: CAMIONETA

MARCA: FOTON

MODELO: 2024

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2499

NRO. MOTOR: P036666

NRO. CHASIS: LVBV3JBB3RY002876

VIN: LVBV3JBB3RY002876

LÍNEA: BJ1045V9JB4-F1

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

1092

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 14/11/2025 | ACTA N°: 0493

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 1098694119

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 045 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL045

TELÉFONOS: 3203090020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTIZGO0629A@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	20/11/2024	FAVORABLE	X		100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

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

II. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

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

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 3075/1982 Art. 368, 369, 373. [illegible] 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. [illegible] 2674/2013. Art. 28, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N. A
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N. A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	YEIMO LUIS VALERO D.	FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	YEIMO LUIS VALERO D.	NOMBRE:	Diego G
CÉDULA:	1102350509	CÉDULA:	7.048.694.19
CARGO:	CPS	CARGO:	DUEÑO
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-045

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

Powered by CamScanner

Consulta Automotores

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

Realizar otra

PLACA DEL VEHÍCULO:	**LPL045**		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	**10030730077**	ESTADO DEL VEHÍCULO:	**ACTIVO**
TIPO DE SERVICIO:	**Público**	CLASE DE VEHÍCULO:	**CAMIONETA**

Información general del vehículo

MARCA:	**FOTON**	LÍNEA:	**BJ1045V9JB4-F1**
MODELO:	**2024**	COLOR:	**BLANCO**
NÚMERO DE SERIE:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE MOTOR:	**P036666**
NÚMERO DE CHASIS:	**LVBV3JBB3RY002876**	NÚMERO DE VIN:	**LVBV3JBB3RY002876**
CILINDRAJE:	**2499**	TIPO DE CARROCERÍA:	**FURGON**
TIPO COMBUSTIBLE:	**DIESEL**	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	**19/12/2023**
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	**STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON**	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	**SI**
CLÁSICO O ANTIGUO:	**NO**	REPOTENCIADO:	**NO**
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	**NO**	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	**NO**	PUERTAS:	**2**

Para conocer el historial de propietarios
*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

Datos Técnicos del Vehículo

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

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta innova	REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 033	Fecha de actualización: 10/01/2020 Versión: 1 Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA — Periodo de entrega RPS Y RE: Mayo

MES: MAYO

VEHICULO: LPL 095

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
LEO GONZALEZ	✓		✓		—		—		—		—		—		SI	520	—		—		LEO GONZALEZ	—	22-05-26
LEO GONZALEZ	✓		✓		—		—		—		—		—		SI	520	—		—		LEO GONZALEZ	—	28-05-26

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

Powered by CamScanner

1097

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

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

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

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

Scanned with CamScanner

1098

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

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



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

I C07002112930

COSMOCOLOR-LC-33

1099

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

EXAMEN PARACLINICO

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

Yayr Forero Marin
BACTERIOLOGO
REG. 24390

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

1101

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

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

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DOC: 1098694119

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

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

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **91.351.489**

SUAREZ CARVAJAL
APELLIDOS

ANDELFO
NOMBRES

Andelfo Suarez Carvajal
FIRMA



Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **05-FEB-1979**

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

10-NOV-1997 PIEDECUESTA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-27 16000-59111543-M-0091351489-20030910 **05797** 03253A 02 124874234

Powered by CamScanner

1104

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

1105

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

1106



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
No. Doc: 91351489
FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO L-1238

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

JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1006158345

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
Médico General
TP 5190758

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

L-1238

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489

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

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

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

HAVERHILL

ANEXO 9

1 de 8

HAVERHILL | Educación | Aprender

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

Fecha de la Visita:	07/05/26	**ETC:**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**		PIEDECUESTA	
Operador:	UT Piedecuesta Innova			**Número de visita:**	1	**Hora inicio:**	02:00 Pm
Dirección de la Planta:	Cra 12 # 6-24		**N° CONTRATO OPERADOR**	CO1.PCCNTR.8680192		**Hora de terminación:**	04:00 Pm
Nombre de quien atiende la visita	Karina Carlier			**Nombre de quien realiza la visita**	Pedro Nel Arevalo Diaz		
Cargo	Gerente			**cargo**	Interventor de campo		
Visita técnica	X	**Seguimiento posible caso de ETA**		—	**Visita de Verificación SPQR**	—	
Nombre de la empresa Proveedora	Incolpan SAS			**Productos que elabora para el PAE**	Panificado		
Representante Legal	Karina Carlier			**MARCAS QUE COMERCIALIZA:**	Incolpan — Pan tequendama		
CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	SI	X		**Número del registro, permiso o notificación.**	NSA - 0009019 - 2020		
	NO	—					
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	SI	—		**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**	25-02-2025		
	NO	X		**CONCEPTO:**	Favorable	**CALIFICACIÓN:**	63.93

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

PUNTAJE ESPERADO	99	**PUNTAJE OBTENIDO**	97	**PORCENTAJE %**	97.97	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno

CONCEPTO FINAL

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	**PORCENTAJE %**	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
13	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
14	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
15	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.A	No cuentan con Trampas de grasas

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

HAVERHILL	Educación	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
16	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		1			
17	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
18	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
19	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		1			
20	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**		
21	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*		1			
22	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		1			
23	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		1			
24	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		1			
LIMPIEZA Y DESINFECCION						
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**		
25	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)		1			
26	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		1			
27	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*		1			
28	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		1			
29	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
INSTALACIONES SANITARIAS						
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**		
30	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
31	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
32	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
33	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*		1			
34	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	25	**PUNTAJE OBTENIDO**	25	**PORCENTAJE %**	100%	
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN						
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**		**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**		
35	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*		1			

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

EDUCACION Y CAPACITACION

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
50	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
51	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
52	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
53	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
54	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
55	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No cuentan con Techos falsos en la planta.
56	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	

HAVERHILL Educación Aprender

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

57	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)*	1	
58	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
59	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
60	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
61	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
62	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	
64	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	0	No tienen listas Positivas
65	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	
66	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) (Artículo 4, Resolución 2184 de 2019)	1	
67	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	1	
68	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).*	1	
69	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	1	
70	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	95.23%

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

ENVASES Y EMBALAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
76	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*	1	
77	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*	1	
78	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)*	1	
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
79	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
80	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
81	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
82	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
83	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No se utiliza el hielo en ninguno de sus procesos.
84	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
85	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
86	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	
87	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)	1	
88	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
89	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
90	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
91	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)*	1	
92	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
93	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique.	1	
95	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	1	

HAVERHILL Educación Aprender

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

96	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	100%

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMAS DE CONTROL

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

LABORATORIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
103	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*	NO	No cuentan con laboratorio Propio
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*	SI	Laboratorio Labalime.
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	0	Se cuentan con resultados microbiologicos pero no por lotes.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	86%.

Se realiza visita tecnica de interventoria a proveedor y se evidencia un cumplimiento del 97.9%. de los items evaluados, se evidencia concepto sanitario invima no vigente, la ultima visita fue realizada 25-02-2025, se evidencia que estan cambiando el techo de la planta, se tomo registro fotografico, Pero aun falta una zona para terminar, y Solicitar la visita de invima nuevamente.

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA	
NOMBRE	Pedro Nel Arevalo Diaz	NOMBRE	Kamila Cortier
CÉDULA	1098676574	CÉDULA	1037719160
CARGO	Interventor de campo	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - VISITA A PROVEEDORES

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	N.A.	**FECHA DE LA VISITA**	07/05/2026
PROVEEDOR	INCOLPAN		**DIRECCIÓN**	CRA 12 N° 6-24 BARRIO SAN RAFAEL PIEDECUESTA	

FACHADA PRINCIPAL



AREA DE EMPAQUE



AREA DE PRODUCCIÓN





AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA





ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD Piedecuesta FECHA día / mes / año ACTA N° 1314

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [x] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Industria Colombiana de Pan Inglan SAS
*CÉDULA / NIT 900350825-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN [illegible]
*NOMBRE COMERCIAL Panadería Inglan
*DIRECCIÓN Cra 12 # 6-24 MATRICULA MERCANTIL [illegible]
*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Piedecuesta
Barrio [x] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: San Rafael
TELÉFONOS 3165791651 - 3187135179 FAX / / / / /
CORREO ELECTRÓNICO gerencia@inglan.com.co
NOMBRE DEL PROPIETARIO Industria Colombiana de Pan Inglan SAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 900350825-5
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Industria Colombiana de Pan Inglan SAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] *Número de documento 900350825-5
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN / / / / / /
*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Piedecuesta
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	/ / / C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	/ / / C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C

Powered by CamScanner

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 02 del año 2026 en la Ciudad de Fredecuesta.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Jorge C Flores Ch	FIRMA:
NOMBRE: Jorge Flores	NOMBRE:
CÉDULA: C.C 1102367529	CÉDULA:
CARGO: CPS	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

PRODUCTOS BIODEGRADABLES

Fuminas CONTROL PROFESIONAL DE PLAGAS S.A.S.

DESINSECTACIÓN // DESRATIZACIÓN // DESINFECCIÓN // INMUNIZACIÓN
PRODUCTOS Y EQUIPOS - LAVADO DE TANQUES - PROGRAMAS MIP VÁLIDOS INVIMA

CERTIFICADO POR LA SECRETARIA DE SALUD

CERTIFICADO DE SERVICIO Nº 22006

Control de plagas
Fecha de ejecución: 26 / 04 / 2026

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : INDUSTRIA COLOMBIANA DE PAN INCOLPAN S.AS.
NIT/RUT: 900.350.825-5
Sede: INDUSTRIA COLOMBIANA DE PAN INCOLPAN S.A.S
Dirección: CR 12 N°6-24 BRR SAN RAFAEL
Municipio: 681011 Piedecuesta
Departamento: Santander
Tel.: ALEJANDRA - 3104574836, ALEJANDRA - 3104574836
Persona contacto: ALEJANDRA - 3104574836
Teléfono: ALEJANDRA - 3104574836

PRESTA EL SERVICIO

FUMINAS CONTROL PROFESIONAL DE PLAGAS S.A.S
NIT/RUT: 9010890635
CR 0 N° 3 - 37 ZN INDUSTRIAL CHIMITA
680011 Giron · Santander
Concepto sanitario: 041-2025

1 TRATAMIENTOS

☑ Vigilancia / Monitorización

RS. SERVICIO DE APLICACIÓN DE PRODUCTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS (DESINSECTACIÓN) VISITA DE DESINSECTACIÓN MENSUAL

FECHA Y HORARIO

26/04/26 11:00 - 12:54

CONTRATO

Contrato Nº: 6661-2026. **Caduca:** 30/04/2026

PRODUCTOS UTILIZADOS

Nombre comercial	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones							
ALPIRIX EC (Alfacipermetrina y Piriproxifeno)	MINSALUD RGSP-379-2018 bajo resolución No. 3317 de 2018	24 Horas	Nebulización	5 a 10 ml	300 ml	Todas las áreas internas y externas	
SIEGE GEL (HIDRAMETILNONA)	REGISTRO ICA No. 7403-MV / REGISTRO INVIMA 2011V-0005047	Cero (0), horas	Punteo Gel	Gotas 0.5 g	10 g	Puntos estratégicos en las áreas internas.	

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote.

NOTA PÚBLICA:

EL PRESENTE SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA NORMA SANITARIA VIGENTE Y ES VÁLIDO ANTE LA SECRETARIA DE LA SALUD Y/O LA ALCALDÍA MUNICIPAL PARA RENOVAR EL CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE, O CUALQUIER OTRA ENTIDAD GUBERNAMENTAL QUE ASÍ LO REQUIERA.

)TA: SE RECOMIENDA REALIZAR CONTROLES PERIÓDICOS (MENSUALES), ESTO CON EL FIN DE MANTENER UN NIVEL DE INFESTACIÓN DE PLAGAS ACEPTABLE Y EVITAR CONTAMINACIONES SEVERAS EN ESTAS INSTALACIONES.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS

Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Alejandra Jaimes 1102349239
26/04/2026 12:54

Nombre y firma del Responsable Técnico
JOHANNA SMITH PINZON RINCON
C.C.: 1098620413

Nombre y firma del Técnico Aplicador
KEVIN EDUARDO LOPEZ DELGADILLO
C.C.: 1.022.440.390



PRODUCTOS BIODEGRADABLES

Fuminas CONTROL PROFESIONAL DE PLAGAS S.A.S.

DESINSECTACIÓN // DESRATIZACIÓN // DESINFECCIÓN // INMUNIZACIÓN
PRODUCTOS Y EQUIPOS - LAVADO DE TANQUES - PROGRAMAS MIP VÁLIDOS INVIMA

CERTIFICADA POR LA SECRETARIA DE SALUD

CERTIFICADO DE SERVICIO Nº 22010

Control de plagas
Fecha de ejecución: 30 / 04 / 2026

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : INDUSTRIA COLOMBIANA DE PAN INCOLPAN S.AS.
NIT/RUT: 900.350.825-5
Sede: INDUSTRIA COLOMBIANA DE PAN INCOLPAN S.A.S
Dirección: CR 12 N°6-24 BRR SAN RAFAEL
Municipio: 681011 Piedecuesta
Departamento: Santander
Tel.: ALEJANDRA - 3104574836, ALEJANDRA - 3104574836
Persona contacto: ALEJANDRA - 3104574836
Teléfono: ALEJANDRA - 3104574836

PRESTA EL SERVICIO

FUMINAS CONTROL PROFESIONAL DE PLAGAS S.A.S
NIT/RUT: 9010890635
CR 0 N° 3 - 37 ZN INDUSTRIAL CHIMITA
680011 Giron · Santander
Concepto sanitario: 041-2025

1 TRATAMIENTOS

☑ Vigilancia / Monitorización

RS. SERVICIO DE APLICACIÓN DE PRODUCTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS (DESRATIZACIÓN) VISITA DE DESRATIZACIÓN MENSUAL

FECHA Y HORARIO

30/04/26 08:17 - 09:38

CONTRATO

Contrato Nº: 6661-2026. **Caduca:** 30/04/2026

PRODUCTOS UTILIZADOS

Nombre comercial	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones							
TALON XT (Brodifacouma)	2021RGSP-0000005	Cero (0), horas	Cebaderos	Cebo listo para usar - 10 G	380 g	Todas las áreas internas y externas	

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote.

NOTA PÚBLICA:

EL PRESENTE SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA NORMA SANITARIA VIGENTE Y ES VÁLIDO ANTE LA SECRETARIA DE LA SALUD Y/O LA ALCALDÍA MUNICIPAL PARA RENOVAR EL CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE, O CUALQUIER OTRA ENTIDAD GUBERNAMENTAL QUE ASÍ LO REQUIERA.

NOTA: SE RECOMIENDA REALIZAR CONTROLES PERIÓDICOS (MENSUALES), ESTO CON EL FIN DE MANTENER UN NIVEL DE INFESTACIÓN DE PLAGAS ACEPTABLE Y EVITAR CONTAMINACIONES SEVERAS EN ESTAS INSTALACIONES.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS

Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Alejandra Jaimes 1102349232
30/04/2026 09:38

Nombre y firma del Responsable Técnico
JOHANNA SMITH PINZON RINCON
C.C.: 1098620413

Nombre y firma del Técnico Aplicador
JOSE ANTONIO SERRANO VARGAS
C.C.: 13.724.937



incolpan	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
		PAGINA 2 DE 3
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD Aprobado por: ADOLFO CARLIER, GERENTE	21/8/2024

Mes Marzo Año 2026. RESPONSABLE:

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA

ACCION	PRODUCTO	SEMANA					DOSIFICACION:			
DESINFECTANTE:	AMONIO CUATERNARIO	1	2	3	4	5	125 ml	10 litro	5 ml	1 litro
	HIPOCLORITO	1	2	3	4	5	150 ml	10 litro	10 ml	1 litro
DESENGRASANTE:	JABON NEUTRO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	33 ml	1 litro
	JABON ACIDO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	66 ml	1 litro

Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección

CUMPLE:	2
NO CUMPLE	0

		DIA																													
AREA DE EMPAQUE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
PAREDES ,PISOS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
TECHO,	SEMESTRAL																															
LAVAMANOS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	0	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
TAJADORA	DIARIO		0	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	0	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
BANDEJAS Y GONDOLAS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
SELLADORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
ESTANTES	SEMANAL																															
FLOW PACK	SEMANAL																															
MESONES	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE EMPAQUE	SEMANAL																															
MAQUINA ETIQUETADORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON BOLSA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2			
BODEGA DE MATERIA PRIMA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
TECHO	MENSUAL																															
LUMINARIAS YANGEOS	SEMANAL																															
ESTIBAS Y ESTANTES	MENSUAL																															
RECIPIENTES DE ALCENAMIENTO	SEMANAL																															
REJAS Y MALLAS	MENSUAL																															
ESCALERA	SEMANAL																															
MESA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			
BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
TECHO, PAREDES ,PISOS	SEMANAL																															
CANASTILLAS	SEMANAL																															
ESTIBAS Y ESTANTES	SEMANAL																															
TANQUES		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
TANQUE (empaque)	MENSUAL																															
CHILLER	MENSUAL																															
FILTROS (empaques)	SEMANAL																															

*El día 02 de marzo se evidencio suciedad en el lavamanos de Empaque. Sucia.

*El día 17 de marzo se evidencio suciedad en el lavamanos de empaque.

*Día 19 tajadora

*se les notifica y se les hace la observación en el formato de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

incolpan	FORMATO DE CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD Aprobado por: ADOLFO CARLIER. GERENTE	PAGINA 1 DE 3 21/8/2024

Mes marzo Año 2026 RESPONSABLE:

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	ACCION	PRODUCTO	SEMANA	DOSIFICACION:	Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección
		DESINFECTANTE:	AMONIO CUATERNARIO	1 2 3 4 5	100 ml 10 litro 10 ml 1 litro	CUMPLE: 2
			per acetico	1 2 3 4 5	25 ml 10 litro 2.5 ml 1 litro	
		DESENGRASANTE:	NEUTRO	1 2 3 4 5	500 ml 10 litros 50 ml 1 litro	NO CUMPLE 0
			ACIDO	1 2 3 4 5	1500 ml 10 litros 150 ml 1 litro	

AREA DE PRODUCCION		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PAREDES ,PISOS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	..	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
TECHO	SEMESTRAL																															
LAVAMANOS	DIARIO		2	2	2	0	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
MEZCLADORA 1 Y 2	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	D	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
HORNO GIRATORIO	SEMANAL									2							2	2	F													
HORNO ROTATORIO	SEMANAL									2							2	.	E													2
MESAS DE ACERO	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			
ESCAVILADEROS	MENSUAL							2		2	2	2	2	2	2		2	2														
BATEA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			2
MOLDES Y BANDEJAS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			2
FILTROS (produccion)	SEMANAL																		SE													
UTENSILIOS	DIARIO		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			2
ROLLERA Y PICADORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2			2
VENTILADORES Y EXTRACTORES	SEMANAL				2			2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2								
BOLEADORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2				2	2	2	2	2	2			2
MULTIFORMADORA	SEMANAL																															
LUMINARIAS Y ANGEOS	SEMESTRAL																															
NEVERA	SEMANAL																															
CUARTO DE FERMENTACION(PAREDES,PISO,TECHO, VENTANA)	SEMANAL		2							2							2							2							2

OBSERVACIONES: el día 05 se evidencio suciedad en el lavamanos de producción.
El día 04 se evidencio suciedad en los utencilios de producción

ACCIONES CORRECTIVAS:

Powered by CamScanner

incolpan	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD	PAGINA 3 DE 3
	Aprobado por: ADOLFO CARLIER, GERENTE	21/8/2024

Mes Marzo Año 2026. RESPONSABLE: Yelmy James.

ACCION	PRODUCTO	SEMANA	DOSIFICACION:			
DESINFECTANTE:	AMONIO CUATERNARIO	1 2 3 4 5	125 ml	10 litro	5 ml	1 litro
	HIPOCLORITO	1 2 3 4 5	150 ml	10 litro	10 ml	1 litro
DESENGRASANTE:	JABON NEUTRO	1 2 3 4 5	670 ml	10 litros	33 ml	1 litro
	JABON ACIDO	1 2 3 4 5	670 ml	10 litros	66 ml	1 litro

Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección

CUMPLE: 2
NO CUMPLE 0

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA DE REPOSTERIA																																
BATIDORA 1 Y 2	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	0	2	2	2		2	2
PISOS,PAREDES, PUERTA	DIARIO		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
UTENSILIOS(RODILLO,CUCHILLOS,PALAS DOSIFICADORAS, OLLAS ETC.)	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
LAVAPLATOS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
ESCAVILADEROS	SEMANAL																															
HORNO GAVETERO 1	SEMANAL																															
REFRIGERADOR	SEMANAL																															
LICUADORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
BATIDORA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
MESONES	DIARIO		2	2	0	2	2	2		2	2	2	0	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
BALANZA DIGITAL	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
MOLDES Y BANDEJAS	MENSUALES																															
ESTANTE	SEMANAL																															
COCINA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
EXTRACTOR Y LUMINARIAS	SEMANAL																															
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON BOLSAS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
AREA SOCIAL Y SANITARIOS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
TECHO,	MENSUAL																															
SANITARIOS ,LOCKERS Y VESTIERES	DIARIO		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
LAVAMAN Y LAVATRAPEROS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	0	2	2	2		2	2
UTENSILIOS DE ASEO Y ESTANTES	SEMANAL																															
MESAS ,SILLAS	DIARIO		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2
CUARTO DE BASURA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TECHO, PAREDES, PUERTA, PISOS	SEMANAL																															
ROTACION JABON DE MANOS	SEMANAL																															

OBSERVACIONES: el día 04 se evidencio suciedad en la puerta de bilocheria, el día 04 se evidencio suciedad en los mesones, el día 04 se evidencio el baño de hombres sucio.

ACCIONES CORRECTIVAS:

Powered by CamScanner

incolpan	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD Aprobado por: ADOLFO CARLIER, GERENTE	PAGINA 2 DE 3 21/8/2024

Mes: Abril Año 2026 RESPONSABLE: Yeimy Jaimes

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	ACCION	PRODUCTO	SEMANA					DOSIFICACION:				Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección
		DESINFECTANTE:	[illegible]	1	2	3	4	5	125 ml	10 litro	5 ml	1 litro	
			HIPOCLORITO	1	2	3	4	5	150 ml	10 litro	10 ml	1 litro	
		DESENGRASANTE:	JABON NEUTRO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	33 ml	1 litro	CUMPLE: 2
			JABON ACIDO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	66 ml	1 litro	NO CUMPLE 0

AREA DE EMPAQUE		DIA																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
PAREDES ,PISOS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
TECHO,	SEMESTRAL																															
LAVAMANOS	DIARIO	2				2	0	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
TAJADORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
BANDEJAS Y GONDOLAS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
SELLADORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
ESTANTES	SEMANAL																															
FLOW PACK	SEMANAL																															
MESONES	DIARIO	2				2	2				2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE EMPAQUE	SEMANAL																															
MAQUINA ETIQUETADORA	DIARIO	2				2	2				2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON BOLSA	DIARIO	2				2	2				2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			

BODEGA DE MATERIA PRIMA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO	2				2	2				2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2						
TECHO	MENSUAL																															
LUMINARIAS YANGLES	SEMANAL																															
ESTIBAS Y ESTANTES	MENSUAL																															
RECIPIENTES DE ALCENAMIENTO	SEMANAL																															
REJAS Y MALLAS	MENSUAL																															
ESCALERA	SEMANAL																															
MESA	DIARIO	2				2	2				2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2						

BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
TECHO, PAREDES ,PISOS	SEMANAL																															
CANASTILLAS	SEMANAL																															
ESTIBAS Y ESTANTES	SEMANAL																															

TANQUES		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	3
TANQUE (empaque)	MENSUAL																															
CHILLER	MENSUAL																															
FILTROS (empaques)	SEMANAL																															

Powered by CamScanner

Incolpan

FORMATO DE CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

COD: F-BPM-03 V:04

PAGINA 1 DE 3

FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD

Aprobado por: ADOLFO CARLIER. GERENTE

21/8/2024

Mes Abril Año 2026. RESPONSABLE: Yelmy Jaimes.

ACCION: DESINFECTANTE: / DESENGRASANTE:

PRODUCTO: AMONIO CUATERNARIO / per acetico / NEUTRO / ACIDO

SEMANA: 1 2 3 4 5

DOSIFICACION:

100 ml	10 litro	10 ml	1 litro
25 ml	10 litro	2.5 ml	1 litro
500 ml	10 litros	50 ml	1 litro
1500 ml	10 litros	150 ml	1 litro

Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección

CUMPLE: 2

NO CUMPLE 0

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA DE PRODUCCION																																
PAREDES ,PISOS	DIARIO	2	.	.	.	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
TECHO	SEMESTRAL																															
LAVAMANOS	DIARIO	0				2	2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
MEZCLADORA 1 Y 2	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
HORNO GIRATORIO	SEMANAL	2				2								2							2							2				
HORNO ROTATORIO	SEMANAL	2				2								2							2							2				
MESAS DE ACERO	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
ESCAVILADEROS	MENSUAL																															
BATEA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
MOLDES Y BANDEJAS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
FILTROS (produccion)	SEMANAL																															
UTENSILIOS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	0	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
ROLLERA Y PICADORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
VENTILADORES Y EXTRACTORES	SEMANAL																															
BOLEADORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
MULTIFORMADORA	SEMANAL																															
LUMINARIAS Y ANGEOS	SEMESTRAL																															
NEVERA	SEMANAL																															
CUARTO DE FERMENTACION(PAREDES,PISO,TECHO, VENTANA)	SEMANAL					2								2							2							2			2	

OBSERVACIONES: el dia 01 se observo el lavamanos del area de produccion sucia.

ACCIONES CORRECTIVAS: se les notifica y se les hace la observación en el formato de L4D.

Powered by CamScanner

Incolpan	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPIA-03 V:04
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD	PAGINA 3 DE 3
Abril.	Aprobado por: ADOLFO CARLIER, GERENTE	21/3/2024

Mes Abril. Año 2026 RESPONSABLE: Yelmi Jaimes

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	ACCION	PRODUCTO	SEMANA	DOSIFICACION:	Ref: F-BPIA-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección
		DESINFECTANTE:	HIPOCLORITO	1 2 3 4 5	150 ml 10 litro 10 ml 1 litro	CUMPLE: 2
		DESENGRASANTE:	JABON NEUTRO	1 2 3 4 5	670 ml 10 litros 33 ml 1 litro	NO CUMPLE 0
			JABON ACIDO	1 2 3 4 5	670 ml 10 litros 66 ml 1 litro	

AREA DE REPOSTERIA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
BATIDORA 1 Y 2	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	0	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	
PISOS,PAREDES, PUERTA	DIARIO	0				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	0	2	2	2	2		2	2	2	2	
UTENSILIOS(RODILLO,CUCHILLOS,PALAS DOSIFICADORAS, OLLAS ETC.)	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
LAVAPLATOS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
ESCAVILADEROS	SEMANAL																															
HORNO GAVETERO 1	SEMANAL																															
REFRIGERADOR	SEMANAL																															
LICUADORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
BATIDORA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
MESONES	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
BALANZA DIGITAL	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
MOLDES Y BANDEJAS	MENSUALES																															
ESTANTE	SEMANAL																															
COCINA	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
EXTRACTOR Y LUMINARIAS	SEMANAL																															
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON BOLSAS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		0	2	2	2	2	2		2	2		2	

AREA SOCIAL Y SANITARIOS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO	2				2	2	2	2	0	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	
TECHO,	MENSUAL																															
SANITARIOS ,LOCKERS Y VESTIERES	DIARIO																															
LAVAMAN Y LAVATRAPEROS	DIARIO																															
UTENSILIOS DE ASEO Y ESTANTES	SEMANAL																															
MESAS ,SILLAS	DIARIO	2				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	

CUARTO DE BASURA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TECHO, PAREDES, PUERTA, PISOS	SEMANAL																															
ROTACION JABON DE MANOS	SEMANAL																															

OBSERVACIONES: el día 01 se evidencia suciedad en las paredes. ACCIONES CORRECTIVAS:
el día 16 se evidencia suciedad en la batidora. se les pothega y se les hace la observación
el día 20 se evidencia suciedad en lavamanos. en el formato de L-P

Powered by CamScanner

incolpan	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
		PAGINA 2 DE 3
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD Aprobado por: ADOLFO CARLIER. GERENTE	21/8/2024

Mes Mayo Año 2026 RESPONSABLE: Yelmi Jaimes.

ACCION	PRODUCTO	SEMANA					DOSIFICACION			
DESINFECTANTE:	AMONIO CUATERNARIO	1	2	3	4	5	1.5 ml	10 litro	5 ml	1 litro
	HIPOCLORITO	1	2	3	4	5	150 ml	10 litro	10 ml	1 litro
DESENGRASANTE:	JABON NEUTRO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	33 ml	1 litro
	JABON ACIDO	1	2	3	4	5	670 ml	10 litros	66 ml	1 litro

Ref. F-BPM-21 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección

CUMPLE	2
NO CUMPLE	0

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	DIA																													
AREA DE EMPAQUE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
PAREDES ,PISOS	DIARIO	2			2	2	2																								
TECHO,	SEMESTRAL																														
LAVAMANOS	DIARIO	2			2	2	2																								
TAJADORA	DIARIO	2			2	2	2																								
BANDEJAS Y GONDOLAS	DIARIO	2			2	2	2																								
SELLADORA	DIARIO	0			2	2	2																								
ESTANTES	SEMANAL																														
FLOW PACK	SEMANAL																														
MESONES	DIARIO	2			2	2	2																								
AREAS DE ALMACENAMIENTO DE	SEMANAL																														
MAQUINA ETIQUETADORA	DIARIO	2			2	2	2																								
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON BOLSA	DIARIO	2			2	2	2																								
BODEGA DE MATERIA PRIMA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO	2			2	2	2																								
TECHO	MENSUAL																														
LUMINARIAS YANGEOS	SEMANAL	2			2	2	2																								
ESTIBAS Y ESTANTES	MENSUAL	2			2	2	2																								
RECIPIENTES DE ALCENAMIENTO	SEMANAL																														
REJAS Y MALLAS	MENSUAL																														
ESCALERA	SEMANAL																														
MESA	DIARIO	2			2	2	2																								
BODEGA DE PRODUCTO TERMINADO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
TECHO, PAREDES ,PISOS	SEMANAL	2																													
CANASTILLAS	SEMANAL	2																													
ESTIBAS Y ESTANTES	SEMANAL	2																													
TANQUES		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
TANQUE (empaque)	MENSUAL																														
CHILLER	MENSUAL																														
FILTROS (empaques)	SEMANAL																														

*El día 01 se evidencio la tajadora con suciedad en el area de empaque.

*Se les recomienda mejorar el aseo y se hace la observacion en el formato de Limpeza y desinfeccion.

Powered by CamScanner

1127

incolpan	FORMATO DE CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	COD: F-BPM-03 V:04
		PAGINA 1 DE 3
	FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD Aprobado por: ADOLFO CARLIER. GERENTE	21/8/2024

Mes Mayo Año 2026 RESPONSABLE:

ACCION	PRODUCTO	SEMANA	DOSIFICACION:				Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y Desinfección	
DESINFECTANTE:	AMONIO CUATERNARIO	1 2 3 4 5	100 ml	10 litro	10 ml	1 litro		
	per acetico	1 2 3 4 5	25 ml	10 litro	2.5 ml	1 litro		
DESENGRASANTE:	NEUTRO	1 2 3 4 5	500 ml	10 litros	50 ml	1 litro	CUMPLE:	2
	ACIDO	1 2 3 4 5	1500 ml	10 litros	150 ml	1 litro	NO CUMPLE	0

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
AREA DE PRODUCCION																															
PAREDES ,PISOS	DIARIO	2			2	2	2																								
TECHO	SEMESTRAL																														
LAVAMANOS	DIARIO	2			2	2	2																								
MEZCLADORA 1 Y 2	DIARIO	2			2	2	2																								
HORNO GIRATORIO	SEMANAL																														
HORNO ROTATORIO	SEMANAL																														
MESAS DE ACERO	DIARIO	2			2	2	2																								
ESCAVILADEROS	MENSUAL																														
BATEA	DIARIO	2			2	2	2																								
MOLDES Y BANDEJAS	DIARIO	2			2	2	2																								
FILTROS (produccion)	SEMANAL																														
UTENSILIOS	DIARIO	2			2	2	2																								
ROLLERA Y PICADORA	DIARIO	2			2	2	2																								
VENTILADORES Y EXTRACTORES	SEMANAL																														
BOLEADORA	DIARIO	2			2	2	2																								
MULTIFORMADORA	SEMANAL																														
LUMINARIAS Y ANGEOS	SEMESTRAL																														
NEVERA	SEMANAL																														
CUARTO DE FERMENTACION(PAREDES,PISO,TECHO, VENTANA)	SEMANAL	2																													

OBSERVACIONES:

ACCIONES CORRECTIVAS:

Powered by CamScanner

incolpan

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

FORMATO ELABORADO POR SISTEMA INTEGRADO DE GESTION DE CALIDAD
Aprobado por: ADOLFO CARLIER, GERENTE

COD: F-BPM-03 V:04
PAGINA 3 DE 3
21/8/2024

Mes Mayo Año 2026 RESPONSABLE: Yeimi James.

EQUIPO , UTENSILIO , AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA

ACCION: DESINFECTANTE: / DESENGRASANTE:
PRODUCTO: AMONIO CUATERNARIO; HIPOCLORITO; JABON NEUTRO; JABON ACIDO
SEMANA: 1 2 3 4 5
DOSIFICACION: 125 ml / 10 litro; 150 ml / 10 litro; 670 ml / 10 litros; 670 ml / 10 litros; 5 ml / 1 litro; 10 ml / 1 litro; 33 ml / 1 litro; 66 ml / 1 litro
Ref: F-BPM-25 Tabla de Dosificación y Aplicación de Productos de Limpieza y
CUMPLE: 2
NO CUMPLE: 0

AREA DE REPOSTERIA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
BATIDORA 1 Y 2	DIARIO	2			2	2	2																								
PISOS,PAREDES, PUERTA	DIARIO	2			2	2	2																								
UTENSILIOS(RODILLO,CUCHILLOS,PALAS	DIARIO	0																													
LAVAPLATOS	DIARIO	2			2	2	2																								
ESCAVILADEROS	SEMANAL																														
HORNO GAVETERO 1	SEMANAL																														
REFRIGERADOR	SEMANAL																														
LICUADORA	DIARIO	2			2	2	2																								
BATIDORA	DIARIO	2			2	2	2																								
MESONES	DIARIO	2			2	2	2																								
BALANZA DIGITAL	DIARIO																														
MOLDES Y BANDEJAS	MENSUALES																														
ESTANTE	SEMANAL																														
COCINA	DIARIO	2			0	2	2																								
EXTRACTOR Y LUMINARIAS	SEMANAL																														
CANECAS DE ASEO LIMPIAS Y CON	DIARIO	2			2	2	2																								

AREA SOCIAL Y SANITARIOS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
PAREDES ,PISOS, PUERTA	DIARIO	2			2	2	2																								
TECHO,	MENSUAL																														
SANITARIOS ,LOCKERS Y VESTIERES	DIARIO	2			2	2	2																								
LAVAMAN Y LAVATRAPEROS	DIARIO	2			2	2	2																								
UTENSILIOS DE ASEO Y ESTANTES	SEMANAL																														
MESAS ,SILLAS	DIARIO	2			2	2	2																								

CUARTO DE BASURA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
TECHO, PAREDES, PUERTA, PISOS	SEMANAL																														
ROTACION JABON DE MANOS	SEMANAL																														

OBSERVACIONES: se evidencia suciedad el dia 01 en los utensilios en el area de bizcocheria.

ACCIONES CORRECTIVAS:

se evidencia suciedad el dia 04 en el area de bizcocheria en los utensilios.

Powered by CamScanner

1129

Hireh | Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: Maribel Duque Cacua
Documento de Identidad: 1.098.776.444 — Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular — Código: 5503-28048

R/

Se Certifica Que el Paciente en Mención no padece ninguna enfermedad infecto-contagiosa que le impida vivir en Comunidad, trabajar y/o Manipular alimentos. Este Certificado Medico se expide para presentar a las autoridades sanitarias de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Apto para manipular alimentos.

Dr. Ray Fayad B.
MEDICO CIRUJANO
REG. MED. 1769
UNIMILITAR
FIRMA MÉDICO

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel. 316 258 16 99
WhatsApp 304 204 08 06
Brr. Portal Camp. 5 Girón

Atendemos:
De Lunes a Sábado
De 7:00 a.m. a 1:00 p.m.

SERVICIOS
- Laboratorio Clínico.
- Exámenes :
  Generales.
  Especializados.
  Manipulación de Alimentos.
- Prueba de Embarazo en Minutos.
- Glucometría al Instante.
- Exámenes médicos ocupacional.

Powered by CamScanner

1130

Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: Maribel Duque Cacua
Documento de Identidad: 1.098.776.444 Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular Código: 5503-28048

INMUNOLOGÍA

SEROLOGÍA : NO REACTIVA

FROTIS DE GARGANTA

FLORA MIXTA NORMAL : MODERADA

REACCIÓN LEUCOCITARIA : : NO SE OBSERVA

KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS.

COPROLÓGICO

COLOR : PARDA
ASPECTO : PASTOSA

NO SE OBSERVAN P.I . EN LA MUESTRA EXAMINADA

SERVICIOS
- Laboratorio Clínico
Examenes Generales
y especializados.

DRA: FANNY MORA QUINTERO
Bacterióloga C.M.C
Reg. SSS 0002217/05

FANNY MORA QUINTERO
Reg. 2217 M. S. Bacterióloga

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel 3162581699 - 3042040806
Brr. Portal Camp. 5 Girón

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO
MEDICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE ACUERDO A LA RESOLUCION 2674 DE 2013



Código: 5503-28048
Nombre: Maribel Duque Cacua
Documento: 1.098.776.444

Fecha de expedición: Mar 12/2026
Fecha de vencimiento: Mar 12/2027

AUTORIZA:
SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER
Nº 683070384401

Powered by CamScanner

1132

Hireh | Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: William Humberto Ordoñes
Documento de Identidad: 91.160.395 Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular Código: 5503-28042

R/

Se Certifica Que el Paciente en Mención no padece ninguna enfermedad infecto-contagiosa que le impida vivir en Comunidad, trabajar y/o Manipular alimentos. Este Certificado Medico se expide para presentar a las autoridades sanitarias de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Apto para manipular alimentos.

Dr. Ray Fayad B.

FIRMA MÉDICO

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel. 316 258 16 99
WhatsApp 304 204 08 06
Brr. Portal Camp 5 Girón

Atendemos
De Lunes a Sabado
De 7:00 a.m. a 1:00 p.m

SERVICIOS
- Laboratorio Clinico
- Exámenes
  - Generales
  - Especializados
  - Manipulacion de Alimentos
- Prueba de Embarazo en Minutos
- Glucometria al Instante
- Examenes medicos ocupacional

Powered by CamScanner

1133

Hireh | Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: William Humberto Ordoñes
Documento de Identidad: 91.160.395 Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular Código: 5503-28042

INMUNOLOGÍA

SEROLOGÍA : NO REACTIVA

FROTIS DE GARGANTA

FLORA MIXTA NORMAL : MODERADA

REACCIÓN LEUCOCITARIA : : NO SE OBSERVA

KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS.

COPROLÓGICO

COLOR : MARRON
ASPECTO : PASTOSA

NO SE OBSERVAN P.I . EN LA MUESTRA EXAMINADA

SERVICIOS
- Laboratorio Clínico Examenes Generales y especializados.

DRA: FANNY MORA QUINTERO
Bacterióloga C.M.C
Reg. SSS 0002217/95
FANNY MORA QUINTERO
Reg. 2217 M. S. Bacterióloga

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel. 3162581699 - 3042040806
Brr. Portal Camp. 5 Girón

Powered by CamScanner

1134

CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 2674 DE 2013



Código: 5503-28042
Nombre: William Humberto Ordoñes
Documento: 91.160.395

Fecha de expedición: Mar 12/2026
Fecha de vencimiento: Mar 12/2027

AUTORIZA:
SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER
Nº 683070384401

Powered by CamScanner

1135

Jireh | Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: Luis Alberto Carvajal Jimenez
Documento de Identidad: 91.342.396 Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular Código: 5503-28044

R/

Se Certifica Que el Paciente en Mención no padece ninguna enfermedad infecto-contagiosa que le impida vivir en Comunidad, trabajar y/o Manipular alimentos. Este Certificado Medico se expide para presentar a las autoridades sanitarias de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Apto para manipular alimentos.

Dr. Ray Fayad B.
MEDICO CIRUJANO
REG. MED. 1740
UNIMETRO
FIRMA MÉDICO

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel. 316 258 16 99
WhatsApp 304 204 08 06
Brr. Portal Camp. 5 Girón

Atendemos:
De Lunes a Sábado
De 7:00 a.m. a 1:00 p.m.

SERVICIOS
- Laboratorio Clínico.
- Exámenes :
  - Generales.
  - Especializados.
  - Manipulación de Alimentos.
- Prueba de Embarazo en Minutos.
- Glucometría al Instante.
- Exámenes médicos ocupacional.

Powered by CamScanner

1136

Jireh | Laboratorio Clínico

Autoriza SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER nº 683070384401
Nit. 63356389-7

Servicio integral interesado en la prevención y seguimiento de su salud para mejorar su calidad de vida

Nombre del Paciente: Luis Alberto Carvajal Jimenez
Documento de Identidad: 91.342.396 Fecha: Marzo 12/2026
Entidad: Particular Código: 5503-28044

INMUNOLOGÍA

SEROLOGÍA : NO REACTIVA

FROTIS DE GARGANTA

FLORA MIXTA NORMAL : MODERADA

REACCIÓN LEUCOCITARIA : : NO SE OBSERVA

KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS.

COPROLÓGICO

COLOR : PARDA
ASPECTO : PASTOSA

NO SE OBSERVAN P.I . EN LA MUESTRA EXAMINADA

SERVICIOS
- Laboratorio Clínico
Examenes Generales y especializados.

DRA: FANNY MORA QUINTERO
Bacterióloga
Reg. SSS 0002171/95
FANNY MORA QUINTERO
Reg. 2217 M. S. Bacterióloga

Cra 26 # 21- 44 Esquina
Cel. 3162581699 - 3042040806
Brr. Portal Camp. 5 Girón

Powered by CamScanner

Sireh Laboratorio Clínico

CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 2674 DE 2013



Código: 5503-28044
Nombre: Luis Alberto Carvajal J.
Documento: 91.342.396

Fecha de expedición: Mar 12/2026
Fecha de vencimiento: Mar 12/2027

AUTORIZA:
SERVICIO DE SALUD DE SANTANDER
Nº 683070384401

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN BODEGA FRUVER

Fecha Verificación:	15-05-2026	**ETC:**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**	PIEDECUESTA
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA			**Numero de contrato**	CO1.PCCNTR.8680192
Dirección del proveedor	Bodega 12 Modulo 26 Local 3			**Municipio**	Bucaramanga
Visita técnica	X	**Visita Verificación de ETA**		**Visita de Verificación SPQR**	
Proveedor	Asociación de Productores de Santander			**Productos que entrega**	Frutas y Verduras
Persona que atiende la visita	Mauricio Monsalve			**Origen del fruver que prove**	Municipios de Santander
LA BODEGA DE DESPACHOS CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	**SI**	X		**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**	11/11/2025
	NO			**CONCEPTO:** Favorable	**CALIFICACIÓN:** 100%

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial de los proveedores del operador del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Piedecuesta.

PUNTAJE ESPERADO	9	**PUNTAJE OBTENIDO**	9	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy Bueno

CONCEPTO FINAL

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

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

I. DOCUMENTACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Cuenta con los certificados de los proveedores locales avalado por Secretaria de Agricultura	1	
2	Se puede confirmar la trazabilidad de la compra al campesino o actor de economia solidaria. (ver cuentas de cobro o facturas y su certificado de secretaria de agricultura)	1	
3	El proveedor cuenta con concepto sanitario de sus instalaciones emitido por la autoridad sanitaria que aplica. (bodega fruver que despacha al PAE)	1	
4	Cuenta con sede administrativa y esta coincide con la dirección del RUT (solicitar RUT actual)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DOCUMENTACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**	4	**PORCENTAJE**	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El fruver se encuentra sobre estibas y en canastillas de buen estado del material	N.O	No se dispone fruver durante la visita.
	No se evidencia animales domesticos en la bodega	1	
3	Se evidencia cumplimiento de plan de saneamiento (LYD, Plagas, Residuos sólidos y punto de agua para lavado de manos)	1	
4	Existe area sanitaria para el personal manipulador dotado completamente	1	
5	El personal manipulador cuenta con examenes requeridos y formación en BPM	1	
6	Las condiciones de almacenamiento son adecuadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	5	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	**PORCENTAJE**	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 100% en todos los items evaluados durante la visita

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		**DATOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA**	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez	**NOMBRE**	Mauricio Monsalve
CÉDULA	88037100	**CÉDULA**	91112558
FIRMA		**CARGO**	Administrador
		FIRMA	

1139

	CERTIFICACIÓN	CÓDIGO	AP-AI-RG-113
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	14/07/2025
		PÁGINA	1 de 1

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER

CERTIFICA QUE:

Habiendo verificado la información registrada en el Link de compras públicas del Departamento de Santander, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, se evidenció que, a través del *auto registro*, se encuentra inscrito(a) en la Base de Datos de pequeños productores del Departamento de Santander, la ***ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER.*** identificada con Nit. ***901.919.830*** como Organización de Pequeños Productores de Tomate, Pepino Cohombro y Pimentón.

Se expide en Bucaramanga a solicitud del interesado el día 16 de febrero de 2026

WILMER AUGUSTO JIMENEZ GOMEZ
Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural

Se adjunta y se anula estampilla No. 2502600082161, por valor $21.010

Proyectó: María Daniela Jurado Martínez – Profesional de apoyo CPS

Revisó Aspectos Técnicos: Elizabeth Caballero Zabala – Profesional Universitario SADER

Revisó: Abg. Erika Patricia González - Aspectos Jurídicos CPS

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
c5ee42d4b792d14d4d8508406e024b84bb73d540d6cb419ae08b9429863de636074d984c46ba4b8d4fcd5a71314c39b1

Número de Factura: ASPD-419
Fecha de Emisión: 12/05/2026
Fecha de Vencimiento: 11/06/2026
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Consiganción bancaria
Orden de pedido: RPS-181
Fecha de orden de pedido: 30/04/2026

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER
Nombre Comercial: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER
Nit del Emisor: 901919830
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 0113
País: Colombia
Departamento: Santander
Municipio / Ciudad: Girón
Dirección: CL 55 B 23 A 57
Teléfono / Móvil: 3015971567
Correo: ASOPRODER1@GMAIL.COM

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT PIEDECUESTA INNOVA
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 902018525
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Santander
Municipio / Ciudad: Bucaramanga
Dirección: EDIFICIO TORRE MARDEL OFICINA 504
Teléfono / Móvil: 6076960407
Correo: gerencia@mcdsas.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	059AHY	AHUYAMA	NIU	45,00	$ 1.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 67.500,00
2	045AJ	AJO	NIU	20,00	$ 8.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 170.000,00
3	043AR	APIO EN RAMA	NIU	15,00	$ 2.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 37.500,00
4	027CC	CEBOLLA CABEZONA	NIU	115,00	$ 2.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 287.500,00
5	028CJ	CEBOLLA JUNCA	NIU	130,00	$ 2.200,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 286.000,00
6	029CL	CILANTRO	NIU	5,00	$ 6.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 30.000,00
7	222GY	GUAYABA	NIU	20,00	$ 3.300,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 66.000,00
8	037HB	HABICHUELA	NIU	10,00	$ 3.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 35.000,00
9	048LC	LECHUGA CRESPA	NIU	145,00	$ 2.300,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 333.500,00
10	030LM	LIMON	NIU	5,00	$ 3.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 15.000,00
11	026MG	MANGO	NIU	1.195,00	$ 4.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 4.780.000,00
12	061NJ	NARANJA	NIU	10,00	$ 2.700,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 27.000,00
13	044PP	PAPA PASTUSA	NIU	495,00	$ 2.300,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.138.500,00
14	031PC	PEPINO COHOMBRO	NIU	220,00	$ 1.700,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 374.000,00
15	045PJ	PEREJIL	NIU	25,00	$ 5.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 125.000,00
16	041PÑ	PIÑA	NIU	80,00	$ 2.100,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 168.000,00
17	039PV	PLATANO VERDE	NIU	190,00	$ 3.900,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 741.000,00
18	033PM	PLATANO MADURO	NIU	385,00	$ 3.900,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.501.500,00
19	060RM	REPOLLO MORADO	NIU	50,00	$ 2.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 100.000,00
20	036ZH	ZANAHORIA	NIU	195,00	$ 1.600,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 312.000,00
21	056BN	BANANO	NIU	815,00	$ 3.300,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 2.689.500,00
22	999	ING REC TER CONTRIBUCION ASOHOFRUCOL 1 PORCIENTO BASE12146000	NIU	1,00	$ 94.565,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 94.565,00
23	999	ING REC TER CONTRIBUCION FEDEPAPA 1 PORCIENTO BASE1138500	NIU	1,00	$ 11.385,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 11.385,00

Notas Finales

FRUVER UT PIEDECUESTA INNOVA SEMANA 15
Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
12/05/2026 09:02:36
Documento validado por la DIAN:
12/05/2026 09:02:37
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	13390450
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	13390450
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	13390450
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 13390450

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	13.390.450,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	13.390.450,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	13.390.450,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 13.390.450,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764089844881 Rango desde: 1 Rango hasta: 1000 Vigencia: 2027-03-03

1142



DANIEL MAURICIO VELANDIA MEJIA
LA GRAN ESQUINA
NIT: 1095934190-6
CARRERA 44-96 MODULO 5 BODEGA 12
CORREO: DANIEL.VELANDIA.91@HOTMAIL.COM
TELEFONOS: 3003757640

NO RESPONSABLE DE IVA



CUFE: bf915fde409514ab0fc82a300b6d18a924bbdfd91fef27a6e771b3f88039d944150251d83fa41a6e0ab679ec55c69bcc

Fecha Validación: 14/05/2026 4:06:06 p. m.

Cliente: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER **NIT/CC:** 901919830-0
Dir: CL 55 B 23 A 57 **Telefono:** 3015971567
Barrio: **Ciudad:** Giron
Comercio: ASOPRODER
Correo: asoproder1@gmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	F EMISIÓN	F VENCE
FCC6339	2026-05-14	2026-05-14

RESOLUCION DE AUTORIZACION NUMERO 18764081670639 DEL 17/10/2024
NUMERACION DESDE FCC - 1 HASTA FCC - 100000 VIGENCIA DE 24 MESES

ITEM	CODIGO / REF	CANT	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	U.M	P.UNIDAD	%DTO	P.BASE	IVA	IMP	P.VENTA	TOTAL
1	10066	9	AJO X CAJA	UND	70.000,00	0,00	70.000,00	0%	0.00	70.000,00	630.000,00
2	10011	1	CABEZONA BLANCA X25 KL	UND	45.000,00	0,00	45.000,00	0%	0.00	45.000,00	45.000,00
3	10042	3	REPOLLO BLANDO X 60 KL BULTO	UND	80.000,00	0,00	80.000,00	0%	0.00	80.000,00	240.000,00
4	10015	12	ZANAHORIA CERO X 50 KL BULTO	UND	85.000,00	0,00	85.000,00	0%	0.00	85.000,00	1.020.000,00
5	10019	5	ZANAHORIA REESCOGE X50 KL	UND	85.000,00	0,00	85.000,00	0%	0.00	85.000,00	425.000,00

NO.ARTICULOS: 30 **PRODUCTOS:** 5 **PESO:** 0 Kg **CAJA:** 1 **VENDEDOR:** **F. PAGO:** Credito **TOTAL:** $2.360.000,00

DETALLE DE IMPUESTOS

TIPO	BASE/IMP	IMP	COMPRA
0	$2.360.000,00	$0,00	$2.360.000,00
SUBTOTAL	**$2.360.000,00**	**$0,00**	**$2.360.000,00**

OTROS IMPUESTOS

TIPO	VALOR
TOTAL	**$0,00**

MEDIOS DE PAGO

TIPO	VALOR
CREDITO	$2.360.000,00
TOTAL	**$2.360.000,00**

VALOR EN LETRAS: DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA MIL PESOS **TOTAL DOCUMENTO** **$2.360.000,00**

OBSERVACIONES:
12-05 / 13-05

REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE DOCUMENTO ELECTRÓNICO

1143

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141219314205

(415)7707212489984(8020) 000014121931420 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 9 1 9 8 3 0	0	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER

36. Nombre comercial	37. Sigla
	ASOPRODER

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Santander 6 8	Girón 3 0 7

41. Dirección principal
CL 55 B 23 A 57

42. Correo electrónico ASOPRODER1@GMAIL.COM

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 0 1 5 9 7 1 5 6 7	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 1 3	2 0 2 5 0 1 3 1	0 1 2 1	2 0 2 5 0 1 3 1	4 6 3 1			1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	4	2	5	2	5	5																			

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

42- Obligado a llevar contabilidad

52 - Facturador electrónico

55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros																						Exportadores				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																								57. Modo			
																								58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre VILLABONA VILLAMIZAR YOLANDA

985. Cargo Representante legal Certificado

DOCUMENTO CERTIFICADO POR SUS OTORGANTES

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141219314205

(415)7707212489984(8020) 000014121931420 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 9 1 9 8 3 0	0	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 5 0 1 3 1	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 5 0 2 2 1	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 5 1 6 3 3 0	
78. Departamento	6 8	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 5 0 1 3 1	
81. Hasta	2 0 9 5 0 1 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Gobernación — 9

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 2 5 0 2 2 1		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

1145

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141219314205

(415)7707212489984(8020) 000014121931420 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 9 1 9 8 3 0	0	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 5 0 1 3 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	6 3 5 3 3 0 8 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
VILLABONA	VILLAMIZAR	YOLANDA	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA NO CONTROLADA

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141219314205

(415)7707212489984(8020) 000014121931420 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 9 1 9 8 3 0		Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1	

162. Nombre del establecimiento: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER ASOPRODER

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1	

165. Dirección: BG 12 MD 26 LC 3 VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
5 1 6 3 3 0	2 0 2 5 0 2 2 1	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO NO VALIDO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - VISITA A PROVEEDORES

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	N.A	**FECHA DE LA VISITA**	15/05/2026
PROVEEDOR	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER		**DIRECCIÓN**	BODEGA 12 MODULO 26 LOCAL 3 CENTRO ABASTOS	

AREA SANITARIA



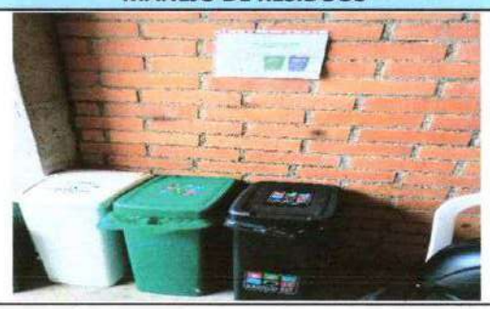
AREA DE ALMACENAMIENTO



EXTINTOR Y BOTIQUIN



MANEJO DE RESIDUOS



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

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 11/11/2025 ACTA N°: 15544

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE DE BUCARAMANGA

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER

*CÉDULA / NIT: 901198300 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6800190198300

*NOMBRE COMERCIAL: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER

*DIRECCIÓN: BODEGA 12 - MODULO 26 - LOCAL 3 MATRICULA MERCANTIL: —//—

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA

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

Otro [ ] Cual: CENTRO ABASTOS.

TELÉFONOS: 3134582601 - 3013899224 FAX: —//—

CORREO ELECTRÓNICO: asoproden10@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: —//—

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: —//—

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: YOLANDA VILLABONA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Numero de documento: 53533083

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CENTRO ABASTOS - BODEGA 12 - MODULO 26 - LOCAL 3

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 2:00PM - 10:00PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique: IVC 002977 - 2205			

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

#	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 1.1 1.2 1.3 2.1 2.3 y 2.6)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1.2)	X	2	0	C

Powered by CamScanner

15544

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numerales 3 4 5 6 7 8)	X	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6 1 6 2 6 3 6 4)	X	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Artículo 9 Numerales 1 6 8 y 9 Artículo 10 Numerales 2 y 3 Artículo 34)	X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** (Resolución 2674/2013 Artículo 11 Numeral 1 2 4 5 Artículo 14 Numeral 12)	X	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11 Numeral 1. 2. 3. 4)	X	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14 Numerales 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 y 14 Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7)	X	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13 Artículo 36)	X	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013 Artículo 16 Numerales 1 3 Artículo 37 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011)	X	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26 numerales 1, 4 5 6 7)	X	4	0	

Powered by CamScanner

15544 -

4.3	**Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 18 Numeral 3 Artículo 27 literales a y c Artículo 28 numerales 2 3)	X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3 Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 3.1 3.2 3.3 3.5.1 3.5.2 y 3.5.3 Artículo 26 Numeral 4 Artículo 32 Numeral 8 Resolución 2115 de 2007 Artículo 9)	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 5 y 10)	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1 5.2 y 5.3 Artículo 33 Numerales 5 6 y 7 Artículo 18 Numeral 11)	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	0		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 1 y 2 Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26)	X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál: //

Powered by CamScanner

15544 -

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

CONTINUAR CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

En constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de NOVIEMBRE del año 2015 en la Ciudad de BUCARAMANGA

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: NESTOR A BALLESTEROS M	NOMBRE:
CÉDULA: 13543816	CÉDULA:
CARGO: TECNICO AREA DE SALUD	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD Y AMB	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Mauricio Monsalve	NOMBRE:
CÉDULA: 91112558	CÉDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: GUSTAVO ALEISI CAMPOS OVALLES
No. Doc: 1003091385
FECHA: 4 NOV 2025 VENCE: 4 NOV 2026

CC Poblado plaza II Local 207 - 302 488 1841

EXÁMENES DE LABORATORIO

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

Juan Steven Tarazona Cifuentes
BACTERIÓLOGO
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

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

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

GUSTAVO ALEISI CAMPOS OVALLES

DOC: 1003091385

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

Se expide en ***Girón a los 4 días del mes de noviembre del***

Ingrid Tatiana Bueno Herrera
Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: NOVIEMBRE /4 /2026

Powered by CamScanner

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: NOVIEMBRE 4 DEL 2025
NOMBRE: GUSTAVO ALEISI CAMPOS OVALLES
DOC: 1003091385

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Medico General
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

Powered by CamScanner

1154

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: GERSON ZAFRA MORALES

No. Doc: 1101049754

FECHA: 14 AGTO 2025 VENCE: 14 AGTO 2026

CC Poblado plaza II Local 207 - 302 488 1841

EXÁMENES DE LABORATORIO

L-1263

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

Juan Steven Tarazona Chacon
BACTERIÓLOGO
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

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

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

L-1263

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1

Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

GERSON ZAFRA MORALES

DOC: 1101049754

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

Se expide en ***Girón a los 12 días del mes de agosto del 2025***

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 542542066 20NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 542542066 20NTS

FUNDISAM

Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO /14 /2026

Powered by CamScanner

1155

FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 14 DEL 2025
NOMBRE: GERSON ZAFRA MORALES
DOC: 1101049754
L-1263

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

Powered by CamScanner

No. C12

ECOPROYECTOS
INGENIERIA S.A.S.

CERTIFICADO CONTROL DE PLAGAS

ECOPROYECTOS INGENIERIA S.A.S. identificada con NIT 901 560 951-1 con concepto sanitario No. 021 – 2025 avalado por la secretaria de Salud departamental de Santander,

Certifica que:

LA CENTRAL DE ABASTOS DE BUCARAMANGA

Identificada con NIT 890 208 395-8 ubicada en la vía Palenque – Café Madrid No. 44-96 Bucaramanga, del 01 de ABRIL de 2026 hasta el 30 de ABRIL 2026 realizó control de artrópodos (insectos, voladores, rastreros) y roedores en áreas comunes y zonas administrativas.

Para tal efecto se suministró Para tal efecto se suministró Fendona SC 60 Registro Min. Salud No. RGSP-0093-98 98 y STORM Flocoumafen Rodenticida/ Bloque Parafinado Registro Sanitario uso en Salud Publica No. RGSP 174-2002.

En constancia de lo expuesto se expide el presente documento el día 30 de ABRIL de 2026.

VALIDO POR 1 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN.

Representante Legal

Powered by CamScanner

No. 030

ECOPROYECTOS

CERTIFICADO LAVADO DE TANQUES

ECOPROYECTOS INGENIERIA S.A.S. Identificada con NIT 901 560 951-1, con concepto sanitario Favorable de la Secretaria de Salud y Ambiente de Bucaramanga,

Certifica que:

CENTRAL DE ABASTOS DE BUCARAMANGA

Identificada con NIT 890 208 395-8 el día 16 del mes de Agosto de 2025 conforme a las disposiciones legales de salud pública, realizó limpieza y desinfección del tanque subterráneo de almacenamiento de agua potable ubicado en el edificio bicentenario con capacidad de 105.3 m^3 en material de concreto.

En constancia de lo expuesto se expide el presente documento el día 16 del mes de Agosto de 2025.
VALIDO POR 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Paula Yicela Soto
Representante Legal

Celular: 321 583 9968
Oficina@ecoproyectos.com
gerenciatecnica@ecoproyectos.com
masercomercial@ecoproyectos.com
Carrera 32 No. 56-26 Bucaramanga, Colombia

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

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

Fecha de la Visita:	28/05/2026	**ETC:**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**		PIEDECUESTA	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**Número de visita:**	1	**Hora inicio:**	2:30 P.m.
Dirección de la Planta:	CARRERA 14 # 9-22			**N° CONTRATO OPERADOR**	CO1.PCCNTR.8680192	**Hora de terminación:**	4:00 p..m.
Nombre de quien atiende la visita	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS			**Nombre de quien realiza la visita**	RENSO REYES GÓMEZ		
Cargo	JEFE DE CALIDAD			**cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO		
Visita técnica	X	**Seguimiento posible caso de ETA**				**Visita de Verificación SPOR**	
Nombre de la empresa Proveedora	PRODUCTOS PEGO			**Productos que elabora para el PAE**	CONDIMENTOS, REPOSTERÍA Y ESPECIES		
Representante Legal	PEDRO GÓMEZ ANAYA			**MARCAS QUE COMERCIALIZA:**	CODIMENTOS DOÑA JULIA		
CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	SI	X		**Autorización Sanitaria**	NSA-0015900-2024(UVA PASA)-NSA-0379-2026(CANELA MOLIDA, CURCUMA, PAPRIKA, PIMIENTA MOLIDA, LAUREL MOLIDO, TOMILLO MOLIDO, OREGANO MOLIDO)		
	NO						
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	SI	X		**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**		6/05/2025	
	NO			**CONCEPTO:**	FAVORABLE	**CALIFICACIÓN:**	67,38%

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

PUNTAJE ESPERADO	95	**PUNTAJE OBTENIDO**	93	**PORCENTAJE %**	97,89%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	MUY BUENO

CONCEPTO FINAL

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	0	Se observa techo en madera machimbre en áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se evidencia tubería electrica sin acometida (estilo amedricano) que dificulta actividades de limpieza y desinfección.
6	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %**	86%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
11	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
12	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
13	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
14	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
15	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No requieren trampas de grasa.
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
3	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	
17	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
18	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
19	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	
20	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
21	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*	1	
22	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (*numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	
23	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	
24	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
25	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)	1	
26	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*	1	
27	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*	1	
28	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
29	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	INSTALACIONES SANITARIAS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
30	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	0	Cuentan con un solo vestier para ambos sexos.
32	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
33	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	1	
34	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	25	**PUNTAJE OBTENIDO**	24	**PORCENTAJE %**	96%
	III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
TEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
35	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*	1	
36	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas. botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)*	1	
37	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	

38	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
39	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	
40	Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	
41	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	
42	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	
43	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	
44	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*	1	

EDUCACION Y CAPACITACIÓN

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION

DISEÑO Y CONSTRUCCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
50	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
51	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	

52	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
53	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
54	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
55	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
56	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
57	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)*	1	
58	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	N.O.	No se evidencian ventanas que comunican con el exterior en planta.
59	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
60	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
61	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	
62	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	
64	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	
65	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*	1	
66	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) (Artículo 4, Resolución 2184 de 2019)	1	
67	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	1	

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
68	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).*	1	
69	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	1	
70	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No se requieren cuartos fríos para la operación.

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

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

ENVASES Y EMBALAJES

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

OPERACIONES DE FABRICACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
79	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	

80	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
81	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
82	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
83	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)*	N.A.	No se requiere hielo para la operación.
84	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*	1	
85	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*	1	

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	
87	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)	1	
88	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*	1	

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
89	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
90	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
91	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)*	1	
92	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	
93	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*	1	

CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique.	N.O	No se evidencian vehículos durante la visita.
95	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
96	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	100%

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMAS DE CONTROL

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

LABORATORIO

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

Se evidencia cumplimiento del 100% de los ítems evaluados.

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

1166

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS
CÉDULA	91513973	CÉDULA	1098635875
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	JEFE DE CALIDAD
FIRMA		FIRMA	Leidy Trespalacios.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - VISITA A PROVEEDORES

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	N.A.	**FECHA DE LA VISITA**	28/05/2026
PROVEEDOR	PRODUCTOS PEGO - CONDIMENTOS DOÑA JULIA		**DIRECCIÓN**	CARRERA 14 # 9-22	

FACHADA PRINCIPAL



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



AREA DE PROCESO



BODEGA PRODUCTO TERMINADO



116B

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

Ciudad - Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-06

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO		
Dirección	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA		
Representante Legal	PEDRO GOMEZ ANAYA		
Código inscripción planta	912007497-1	**NIT**	91200749-7
Teléfonos	6560531;3044834137	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	condimentosdonana@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-507-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestion del riesgo , Denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013. Resolución 4241 de 1991 y demás reglamentación aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	10	**Maquilas**	NO REALIZA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	13.3.2 Especias puras enteras y molidas
	13.3.4 Condimentos (aliños), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	ESPECIAS	240	kg/AÑO
	CONDIMENTOS	1.440	kg/AÑO

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Dependencia**
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Documento**	**No**
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	PEDRO GOMEZ ANAYA	REPRESENTANTE LEGAL	CC	91.200.749

1169

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

Ciudad - Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-06

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO
Dirección	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA
Subcategorias	13.3.2
Linea(s)	ESPECIAS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	El almacenamiento de material de empaque, producto terminado y materias primas se realiza en las mismas áreas. En donde ubican la mayoría del producto terminado también almacenan algunos equipos y archivo de papelería.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013. Art. 18 num. 5	ar	5	NO	Se observan algunos contraflujos, principalmente entre las areas de almacenamiento de material de empaque, materia prima y producto terminado; el acceso a las áreas de almacenamiento se hace desde las gradas y no cuenta con separación o restricción de acceso.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Los techos de la zona de almacenamiento de material de empaque presentan entreluces en sus costados y huellas de goteras. El techo de la zona de almacenamiento de materias primas esta recubierto con materiales que no permiten una adecuada limpieza y desinfección.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	NO	Solo cuentan con un baño mixto pese a que el numero de trabajadores excede 6 personas.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20. num 6	ar	5	NO	La dotación del filtro sanitario es incompleta, no cuenta con jabón para el lavado de manos ni cuenta con sistema de limpieza o desinfección de Calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5	NO	Cuentan con área de almacenamiento de residuos sólidos, sin embargo, las canecas de basura no cuentan con las respectivas bolsas de basura de acuerdo a la escala de colores según lo referido en la resolución 2184 de 2019
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674. Art. 8. Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11. Art. 10 num. 4. Art 18 num 10, Res. 683 de 2012. Art. 13 num. 1.1	ar	12,5	NO	No cuentan con documentación para todas las superficies y utensilios además de algunos plásticos Timbos de almacenamiento), que indique que las están fabricados con materias primas aptas para contacto con el alimento en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales (FDA, MERCOSUR o UNION EUROPEA)
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013. Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Cuenta con programa, sin embargo, no presentan fichas técnicas de todos los equipos. El programa no contempla mantenimiento para las instalaciones físicas. El cronograma no incluye todos los equipos e instalaciones físicas. Se realizan actividades de mantenimiento, sin embargo, no hay registros de dichas actividades.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Cuenta con el programa de Calibración de equipos de medición, sin embargo, no cuentan con cronograma para la vigencia 2025 ni se tiene la totalidad de equipos calibrados que tienen ingerencia en los procesos productivos o en almacenamientos de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9,75

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

1170

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5	NO	El programa no contempla distribución de redes ni tanque de almacenamiento. No especifica fuente de captación o suministro de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5	NO	Cuentan con programa documentado para el manejo integral de residuos, sin embargo, el área de residuos sólidos no se encuentra protegida totalmente con el fin de que evite el acceso de plagas.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5	NO	Cuenta con programa de control integral de plagas, sin embargo, No se cuenta con diagnóstico de control de plagas para la vigencia 2025; No cuenta con cronograma para la vigencia 2025
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5	NO	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, sin embargo, no se encuentran incluidos el total de equipos. No realizan rotación de desinfectantes solo aumentan concentración de cloro.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

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

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Cuenta con programa de control de materias primas e insumos, sin embargo, no se contemplan el total de criterios de aceptación, liberación o rechazo de materias primas en el formato de control.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5 Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	Se observan algunos contraflujos, principalmente entre las áreas de almacenamiento de material de empaque, materia prima y producto terminado; el acceso a las áreas de almacenamiento se hace desde las gradas y no cuenta con separación o restricción de acceso.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834; 835 de 2013.	ar	5	NO	No presentan certificado de migración global, especifica y de metales pesados del material de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuenta con procedimiento para identificación de peligros físicos, químicos o biológicos, en las diferentes etapas de proceso; No cuenta con Política de calidad
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1. 2 y 3.	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	Registran vida útil del producto a 1 año, sin embargo, no está validada para el producto.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	El almacenamiento de producto terminado se realiza en una zona junto con archivo de papelería, almacenamiento de materias primas y material de empaque; cuentan con Termohigrometro y registran los datos de temperatura y humedad relativa ambientales. Sin embargo, no tienen claros los parámetros de aceptación para estas variables.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Ver anexo de rotulado para el producto: AL MOMENTO DE LA VISITA NO TENIAN EMPAQUE SE ENCUENTRAN A LA ESPERA DE NUEVAS ARTES
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	De acuerdo con los registros aportados no es posible realizar una trazabilidad de forma completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					**67,38**

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

Ciudad - Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2025-05-06

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO
Dirección	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA
Subcategorías	13.3.4
Línea(s)	CONDIMENTOS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	El almacenamiento de material de empaque, producto terminado y materias primas se realiza en las mismas áreas. En donde ubican la mayoria del producto terminado también almacenan algunos equipos y archivo de papeleria
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013. Art. 18 num. 5	ar	5	NO	Se observan algunos contraflujos, principalmente entre las áreas de almacenamiento de material de empaque, materia prima y producto terminado; el acceso a las áreas de almacenamiento se hace desde las gradas y no cuenta con separación o restricción de acceso
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Los techos de la zona de almacenamiento de material de empaque presentan entreluces en sus costados y huellas de goteras. El techo de la zona de almacenamiento de materias primas esta recubierto con materiales que no permiten una adecuada limpieza y desinfección
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	NO	Solo cuentan con un baño mixto pese a que el numero de trabajadores excede 6 personas
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5	NO	La dotación del filtro sanitario es incompleta, no cuenta con jabón para el lavado de manos ni cuenta con sistema de limpieza o desinfección de Calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminacion. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5	NO	Cuentan con área de almacenamiento de residuos sólidos, sin embargo, las canecas de basura no cuentan con las respectivas bolsas de basura de acuerdo a la escala de colores según lo referido en la resolución 2184 de 2019
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**13,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674. Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012. Art. 13 num. 1,1	ar	12,5	NO	No cuentan con documentación para todas las superficies y utensilios además de algunos plásticos Timbos de almacenamiento), que indique que las están fabricados con materias primas aptas para contacto con el alimento en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales (FDA, MERCOSUR o UNION EUROPEA).
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013. Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12.5	NO	Cuenta con programa, sin embargo, no presentan fichas técnicas de todos los equipos. El programa no contempla mantenimiento para las instalaciones físicas. El cronograma no incluye todos los equipos e instalaciones físicas. Se realizan actividades de mantenimiento, sin embargo, no hay registros de dichas actividades
2.4	Calibración de equipos de medición . Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Cuenta con el programa de Calibración de equipos de medición, sin embargo, no cuentan con cronograma para la vigencia 2025 ni se tiene la totalidad de equipos calibrados que tienen injerencia en los procesos productivos o en almacenamientos de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**9,75**

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

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5	NO	El programa no contempla distribución de redes ni tanque de almacenamiento. No especifica fuente de captación o suministro de agua
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos solidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5	NO	Cuentan con programa documentado para el manejo integral de residuos, sin embargo, el área de residuos sólidos no se encuentra protegida totalmente con el fin de que evite el acceso de plagas
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3. Art 28 num 7	ar	12,5	NO	Cuenta con programa de control integral de plagas, sin embargo, No se cuenta con diagnóstico de control de plagas para la vigencia 2025. No cuenta con cronograma para la vigencia 2025
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5	NO	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, sin embargo, no se encuentran incluidos el total de equipos. No realizan rotación de desinfectantes solo aumentan concentración de cloro
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

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

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8. Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Cuenta con programa de control de materias primas e insumos, sin embargo, no se contemplan el total de criterios de aceptación, liberación o rechazo de materias primas en el formato de control
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5 Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	Se observan algunos contraflujos, principalmente entre las áreas de almacenamiento de material de empaque, materia prima y producto terminado; el acceso a las áreas de almacenamiento se hace desde las gradas y no cuenta con separación o restricción de acceso
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22	a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	ar	5	NO	No presentan certificado de migración global, especifica y de metales pesados del material de empaque
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuenta con procedimiento para identificación de peligros físicos, químicos o biológicos, en las diferentes etapas de proceso; No cuenta con Política de calidad
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art 19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	Registran vida útil del producto a 1 año, sin embargo, no está validada para el producto.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	El almacenamiento de producto terminado se realiza en una zona junto con archivo de papelería, almacenamiento de materias primas y material de empaque; cuentan con Termohigrometro y registran los datos de temperatura y humedad relativa ambientales. Sin embargo, no tienen claros los parámetros de aceptación para estas variables.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15	NO	Ver anexo de rotulado para el producto: BOLSA DE POLIETILENO PARA EL PRODUCTO ADOBO COMPLETO MARCA DOÑA JULIA POR 45G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	De acuerdo con los registros aportados no es posible realizar una trazabilidad de forma completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**67,38**

16

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

Ciudad - Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-06

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO
Dirección	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 13.3.2	67,38	Subcategoria	-
Subcategoria 13.3.4	67,38	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorias evaluadas	2
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**67,38**
Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

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

Exigencias

Subcategoria 13.3.2 -1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.8-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-5.1-5.2-5.5-5.6-6.2-6.3-6.5,Subcategoria 13.3.4 -1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.8-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-5.1-5.2-5.5-5.6-6.2-6.3-6.5,

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 4241 De 1991 y demas reglamentacion sanitaria aplicable

Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso: Ninguna

Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita: Ninguna

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

Oficio comisorio 7302-507-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Denuncia Radicado número 20251094591 DE FECHA 09/04/2025

Se insta a dar cumplimiento a la separación de sus productos entre especias y condimentos en las notificaciones sanitarias de acuerdo a lo requerido por el Invima de Oficio mediante auto 2024021600 de fecha 22-11-2024, y su requerimiento de oficio 2024073677 de fecha 30-12-2024, hecho que ya fue registrado y están a la espera de notificación por parte del Invima

Dando tramite a la DENUNCIA RADICADO INVIMA No 20251094591 DE FECHA 09/04/2025, se pudo concluir que se encuentran de acuerdo a lo autorizado por el Invima en su rotulado, no obstante, quien atiende la visita informa que se encuentran en cambios de etiquetado por la solicitud de separación de especias y condimentos en las respectivas notificaciones sanitarias y otros que saldrán con la nota de no requiere Notificación, permiso o registro sanitario

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

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: PEDRO GOMEZ ANAYA
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 91.200.749

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1174

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)	PIEDECUESTA 2025-05-08
Nombre del Establecimiento	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO
Identificación del Producto	CONDIMENTO ADOBO COMPLETO
Presentación Comercial y tipo de empaque	45G BOLSA POLIETILENO

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	**REQUISITOS GENERALES**	**EVALUACIÓN**	**OBSERVACIONES**
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresion erronea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones graficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composicion 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 autorizacion 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 graficas, 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, graficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea confendo por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresion "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 podra emplear un nombre de "fantasia", "de fabrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional)	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y numeros del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005.	a	
5.4	Nombre o Razon 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 juridica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase debera llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numerico, alfanumerico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración minima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	
5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración minima, en orden estricto y secuencial, así: DIA, MES Y AÑO: Dia escrito con numeros – mes con las tres primeras letras o en forma numerica – año con los ultimos dos digitos. Dia 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 minima, 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 articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.	

1175

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

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.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO — **Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	Nombre	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
C.C.	13.748.444	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	PEDRO GOMEZ ANAYA	Nombre	
C.C.	91.200.749	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

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

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

1/16


Condimentos
Doña Julia
ADOBO COMPLETO
Peso Neto:
45g


Condimentos Doña Julia
Cada sobre contiene la cantidad exacta
Usar Moderadamente
ADOBO COMPLETO X 45g
SUGERENCIAS E INQUIETUDES
donpedrito13@hotmail.com
Servicio al cliente
Cel. 316 748 3573 - 312 850 3663
Hecho en Colombia
CONSERVE EN LUGARES FRESCOS
Condimentos
Doña Julia
NOTIFICACIÓN SANITARIA
INVIMA NSA-000348-2016
Ingredientes: Harina de maíz, ajo molido, sal refinada, comino, finas hierbas
Usos: Carnes Rojas y Blancas, Pescados
✓ Usar moderadamente.
✓ Contiene sal.
✓ Realza el sabor natural de las comidas.
Fabricado y/o Empacado por:
Productos Pego - Av. 7N No. 17A-58
Tel. 6560531 - Quinta Granada Piedrocuenta S.S.
Venta de Condimentos de Calidad
www.condimentosdonajulia.com.co

1/1

RECEPCION DE EMPAQUES CONDIMENTOS DOÑA JULIA

FECHA D	FECHA M	FECHA A	PROVEEDOR	EMPAQUE/REF	CANTIDAD KG/UNID	ROTULO	FICHA TECNICA	CERTIF. ANALISIS MIGRACION	APARIENCIA	MATERIAL	COLOR	A	R	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
11	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Revuelto Seco	20.000 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
12	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Anis Estrellado	24.800 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
12	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Manzanilla	24.190 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
12	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Revuelto Seco	5.000 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
13	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Linaza	17.856 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
13	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Ajo Molido	25.700 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
13	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Ciruela	17.800 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón
13	05	2026	Plasti Empaques de Santander	Bolsa Impresa Doña Julia Semillado Chia	18.900 UND	C	C	C	C	PP		x			Diana Pinzón

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE A: ACEPTA R: RECHAZA

Powered by CamScanner

INSPECCION DE EMPAQUES DOÑA JULIA

MES: FEBRERO AÑO: 2026 C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon
SIN POLVO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon
HERMETICOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon
OTROS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C							Diana Pinzon

MES: MARZO AÑO: 2026 C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon
SIN POLVO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon
HERMETICOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon
OTROS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C					Diana Pinzon

MES: ABRIL AÑO: 2026 C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
SIN POLVO	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
HERMETICOS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
OTROS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon

MES: MAYO AÑO: 2025 C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
SIN POLVO		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
HERMETICOS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon
OTROS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C							Diana Pinzon

MES: AÑO: C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS																																		
SIN POLVO																																		
HERMETICOS																																		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO																																		
CUMPLE RESOLUCION 683/12																																		
OTROS																																		

Powered by CamScanner

INSPECCION DE EMPAQUES DOÑA JULIA

MES: FEBRERO **AÑO:** 2026 — C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon
SIN POLVO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon
HERMETICOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon
OTROS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C						Diana Pinzon

MES: MARZO **AÑO:** 2026 — C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon
SIN POLVO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon
HERMETICOS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon
OTROS		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C			Diana Pinzon

MES: ABRIL **AÑO:** 2026 — C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon
SIN POLVO	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon
HERMETICOS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon
OTROS	C					C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C				Diana Pinzon

MES: MAYO **AÑO:** 2025 — C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon
SIN POLVO		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon
HERMETICOS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon
CUMPLE RESOLUCION 683/12		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon
OTROS		C		C	C	C	C	C		C	C	C	C	C			C	C	C	C		C	C	C	C						Diana Pinzon

MES: **AÑO:** — C: CUMPLE - NC: NO CUMPLE

CONDICION	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
LIBRE OBJETOS EXTRAÑOS																																		
SIN POLVO																																		
HERMETICOS																																		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO																																		
CUMPLE RESOLUCION 683/12																																		
OTROS																																		

Powered by CamScanner

1180

	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	Versión: 01
Condimentos Doña Julia		Fecha: 01 01 2025
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Código: FOr 011

Nota: *En el apartado de "Lugar" se debera estipular si es el cuarto de refrigeración, congelador, bodega, etc*
Se debe colocar la hora y temperatura en horas de la mañana y de la tarde

RESPONSABLE DE DILIGENCIAMIENTO: Diana M. Pinzon Rativa

LUGAR: MATERIA PRIMA **AÑO:** 2026 **MES:** MAYO

DIA	HORA (a.m)	TEMPERATURA (a.m)	HORA (p.m)	TEMPERATURA (p.m)	OBSERVACIONES
1					
2	9:20	25.0°C	–	–	–
3					
4	9:15	25.3°C	4:48	25.0°C	–
5	8:51	26.0°C	3:20	30,5°C	–
6	9:42	27.6°C	3:18	30.1°C	–
7	8:45	26.5°C	3:23	29.5°C	–
8	8:40	26.5°C	4:08	29.5°C	–
9	8:56	26.0°C	–	–	–
10					
11	8:01	26.1°C	2:52	29.4°C	–
12	12:00	29.7°C	3:05	30.0°C	–
13	8:50	25.5°C	4:00	29.9°C	–
14	8:02	24.7°C	2:10	27,8°C	–
15	8:10	25,0°C	2:45	30,1°C	–
16	9:00	29.6°C	3:00	29.7°C	–
17					
18					
19	8:10	25.0°C	3:29	29.3°C	–
20	9:03	26.5°C	2:28	30.7°C	–
21	7:56	25.3°C	4:16	27,9°C	–
22	8:37	26.0°C	4:00	30,1°C	–
23	8:55	27,0°C	–	–	–
24					
25	8:20	26.1°C	3:04	28.1°C	–
26	9:05	28.0°C	2:31	30.5°C	–
27	9:10	27.0°C	2:32	30,1°C	–
28	8:35	26,1°C	2:05	29.2°C	–
29					
30					
31					

Diana M. Pinzon Rativa
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Diana M. Pinzon Rativa
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Powered by CamScanner

1181

Condimentos Doña Julia	FORMATO NOTA DE PRODUCCIÓN	Versión: 01
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Fecha: 01/01/2025
		Código: PO-FOr-NP

FECHA	27 / 05 / 2026.	RESPONSABLE	Laura Hernández Rojas
PRODUCTO	Uva x 45gr.	LOTE	27/05/25.

FORMULACIÓN

No	MATERIA PRIMA/INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA (g-mL)
1	Uva x 45gr.	36.000	gramos
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
TOTAL MATERIA PRIMA E INSUMOS UTILIZADOS:		36.000 gramos	

CONTROL DE VARIABLES

	TRATAMIENTO TÉRMICO	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN
1		8:00 am	5:00 pm.
2			
3			
4			

ENVASADO			LIBERACIÓN DE PRODUCTO Marcar con una "X"	
PRESENTACIONES COMERCIALES		UNIDADES		
PRESENTACIÓN 1 (g)	Uva x 45gr.	800	Aceptación PT (Cumple)	
PRESENTACIÓN 2 (g)			Aceptación PT (Cumple)	
PRESENTACIÓN 3 (g)				

Powered by CamScanner

ROTACIÓN DE DESINFECTANTES		
CONDIMENTOS DOÑA JULIA	Doña Julia	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
REALIZADO POR: COMITÉ DE CALIDAD		VERSIÓN 01
CODIGO: LYD-ROT		AÑO 2026

PROGRAMACIÓN DE DESINFECCIÓN POR ROTACIÓN

CONVECIONES: C: CUMPLE. NC. NO CUMPLE.

RESPONSABLE OPERACIÓN:	PERSONAL PLANTA.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:	LEIDY TRESPALACIOS.

MES 1 - MARZO

SUSTANCIAS QUE SE ROTAN	ROTACIÓN	METODOLOGIA DE APLICACIÓN	ZONAS EN QUE SE USAN	FECHA INICIO PRIMERO	FECHA DE TERMINACIÓN PRIMERO	FECHA INICIO SEGUNDO	FECHA DE TERMINACIÓN SEGUNDO
- HIPOCLORITO DE SODIO - AMONIO CUATERNARIO	CADA 3 MESES.	Aplicar por aspersión y dejar actuar 15 minutos y enjuagar	Planta en general	7 ENERO	31 MARZO.		
				CONTROL	CONTROL	CONTROL	CONTROL
				C: X	C: X	C: X	C: X
				NC:	NC:	NC:	NC:

RESPONSABLE DIRECCIÓN DE CALIDAD:	LEIDY TRESPALACIOS.

OBSERVACIONES: INICIAMOS 3 PRIMEROS MESES CON HIPOCLORITO. DE SODIO (ENERO - FEBRERO - MARZO)

MES 2 - ABRIL

SUSTANCIAS QUE SE ROTAN	ROTACIÓN	METODOLOGIA DE APLICACION	ZONAS EN QUE SE USAN	FECHA INICIO PRIMERO	FECHA DE TERMINACIÓN PRIMERO	FECHA INICIO SEGUNDO	FECHA DE TERMINACIÓN SEGUNDO
- HIPOCLORITO DE SODIO - AMONIO CUATERNARIO	CADA 3 MESES.	Aplicar por aspersión y dejar actuar 15 minutos y enjuagar	Planta en general	1 ABRIL	30 JUNIO		
				CONTROL	CONTROL	CONTROL	CONTROL
				C: X	C: X	C: X	C: X
				NC:	NC:	NC:	NC:

RESPONSABLE DIRECCIÓN DE CALIDAD:	LEIDY TRESPALACIOS

OBSERVACIONES: INICIAMOS CON AMONIO CUATERNARIO (ABRIL - MAYO - JUNIO)

Powered by CamScanner

Condimentos Doña Julia

FORMATO DIARIO DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA

Versión: 01
Fecha: 01/01/2025
Código: FOr-003

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

AÑO: 2026 | MES: MAYO

DIA (Escriba según corresponda "C" si cumple o "NC" si no cumple)

TIPO	EQUIPO, UTENSILIO, AREA DONDE SE APLICA EL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS	Área de producción		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Área de envasado		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Área de almacenamiento de insumos		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Area de almacenamiento PT		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Zona de tanques de almacenamiento		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Pasillos		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Pisos		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Paredes		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Techo		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Escaleras		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Puertas		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Vestier		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Baño		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	NC	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Fechadora Manual		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Gramera		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Selladora De Banda Continua Digital		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Selladora 800 (De Banda Continua)		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Termohigrómetro		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Mezcladora		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Empacadora Automátuca		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Dosificadora		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Balanza		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			
	Selladora Manual		C		C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C			

Diana M. Pinzon Rativa
FIRMAS DE LOS RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

Diana M. Pinzon Rativa
FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

Powered by CamScanner