	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: x **Pública Clasificada:** **Pública Reservada:**

Acta N°

FECHA:	10/08/2026	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	CAMPOALEGRE
COD REGIONAL:	41	**REGIONAL**	HUILA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	911610		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.9539929 DEL 2026	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	28 de mayo de 2026
RUBROS PRESUPUESTALES	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02; C-3603-1300-20-20305C-3603025-02; C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	ANA MILENA NADER FARFAN		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	40771500-4		
VALOR TOTAL:	$ 200.260.703		
FECHA DE VENCIMIENTO:	18 de Noviembre de 2026		

OBJETO DEL CONTRATO: Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Especialidad Lote 2 Abarrotes

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS **CANTIDAD BIENES DE CONSUMO**

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

DEPENDENCIA: 911610 Distribución presupuestal (Rubro presupuestal No.-C3602-1300-11-20305C-3602031-02 -**NACION 10** - VICTIMAS Valor rubro: **$** 46.032.703,00 valor afectar rubro **$ 20.000.000** Saldo rubro afectado: **$ 6.000.000**

DEPENDENCIA: 911611 Distribución presupuestal (Rubro presupuestal No.-C 3603-1300-20-20305C-3603025-02 **-NACION 10** - CAMPESINAS Y POPULARES Valor rubro: **$ 4.228.000** Valor afectar rubro **$ 4.228.000** Saldo rubro afectado: **$ 0**

DEPENDENCIA: 911638 Distribución presupuestal (Rubro presupuestal No.-C 3603-1300-20-20305C-3603025-02 - **NACION 10**- CAMPESINAS Y POPULARES Valor rubro: **$ 35.000.000** Valor afectar rubro **$ 20.000.000** Saldo rubro afectado: **$ 15.000.000**

DEPENDENCIA: 911645 Distribución presupuestal (Rubro presupuestal No. C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 **- NACION 10**_CAMPESINAS Y POPULARES - Valor rubro: **$ 16.000.000** Valor afectar rubro **$ 10.000.000** Saldo rubro afectado: **$ 6.000.000**

DEPENDENCIA: 911666 Distribución presupuestal (Rubro presupuestal No. C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 /**PROPIOS 27**_ COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO - Valor rubro: **$ 50.000.000** Valor afectar rubro **$ 18.641.580** Saldo rubro afectado: **$ 31.358.420**

SUMATORIA TOTAL: **$72.869.580**

Uso presupuestal: A-02-02-01-002-003-09

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO		
N° DE IDENTIFICACIÓN	83229370		
CORREO INSTITUCIONAL	fcastellanosf@sena.edu.co		
CARGO	INSTRUCTOR G19	**N° DE CONTACTO**	3186008349

36.PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 9539929 de 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" Regional Huila.
CONTRATO NRO.	No. CO1.PCCNTR.9539929 de 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	28 de mayo de 2026
OBJETO	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Especialidad Lote 2 Abarrotes
CONTRATISTA	ANA MILENA NADER FARFAN
CC o NIT	NIT: 40771500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" Regional Huila.
FECHA DE INICIO	03/06/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	120 días.
PRÓRROGA NRO. 1	50 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 180.228.000 CIENTO OCHENTA MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL PESOS
VALOR ADICION No.1	$ 20.032.703 (Veinte millones treinta y dos mil setecientos tres pesos).
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 200.260.703 (Doscientos millones doscientos sesenta mil setecientos tres pesos).
FECHA DE TERMINACIÓN	18/09/2026
FORMA DE PAGO	El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales a la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en

	todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual al servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera:1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y Circular SENA No. 3-2024-000019 del 19 de enero de 2024
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	1
PERIODO DEL INFORME	03 de junio al 30 de agosto de 2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	Seguros del Estado
NRO. DE PÓLIZA	61-44-101065248

CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	1 de junio de 2026		
FECHA APROBACIÓN	4 junio de 2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	28/05/2026	31/01/2027	$ 36.045.600
Devolución del pago anticipado	28/05/2026	31/01/2027	$ 36.045.600
Calidad del servicio	28/05/2026	31/01/2027	$ 36.045.600

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. 1 Prorroga y adición, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros del Estado		
NRO. DE PÓLIZA	61-44-101065248		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	03 de agosto de 2026		
FECHA APROBACIÓN	03 de agosto de 2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	28/05/2026	30/05/2027	$ 40.052.140,60
Devolución del pago anticipado	28/05/2026	30/05/2027	$ 40.052.140,60
Calidad del servicio	28/05/2026	30/05/2027	$ 40.052.140,60

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Obligaciones específicas del contratista:		
1. Proveer el bien y servicio de óptima calidad.	Se proveyó de bienes de óptima calidad.	Insumos suministrados de óptima calidad.
2.Entregar los elementos en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica, cumpliendo todas y cada una de las especificaciones técnicas definidas en la descripción detallada del ítem y para cada uno de los lotes.	Se entregaron los elementos en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica, cumpliendo todas y cada una de las especificaciones técnicas definidas en la descripción detallada del ítem y para el lote.	Elementos entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica que reposan en el almacén.
3.El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales serán asumidos por el contratista, también el riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realice el recibo total	El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales fueron asumidos por el contratista, también el riesgo y propiedad de los mismos.	Elementos entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica que reposan en el almacén.

a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.		
4.Entregar los elementos o materiales en el Centro de Formación Agroindustrial dentro de las 72 horas siguientes a la solicitud del supervisor, en los horarios de atención establecidos y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	Los elementos o materiales fueron entregados en el Centro de Formación Agroindustrial dentro de las 72 horas siguientes a la solicitud del supervisor, en los horarios de atención establecidos y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	Elementos entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica que reposan en el almacén.
5.Remplazar los elementos o defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, dentro de las 72 horas siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.	Se remplazaron los elementos que no cumplían con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, dentro de las 72 horas siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.	Elementos entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica que reposan en el almacén.
2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA		
1.Presentar el listado del personal a ingresar con Planilla de pago de Seguridad Social vigente.	Se presento el listado del personal al ingresar con Planilla de pago de Seguridad Social vigente.	Planillas de pago de seguridad social entregadas.
2.El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a 24 horas del evento; por anterior, deberá adjuntar el FURAT al informe de supervisión.	No se presentaron accidentes durante el desarrollo del objeto contractual gracias a Dios.	No aplica.
3.De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. NOTA: Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012.	Se adjunta notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.	Se adjunta en los anexos.
4.Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Se tiene previsto para esta semana el recibo del primer pedido del contrato por lo que aún no aplica.	Se adjunta en los anexos.

5.Para el caso de Carne y productos cárnicos, el contratista deberá: • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. GCCON-F-046 V.04 176 • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	•El contratista adjunto: Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. GCCON-F-046 V.04 176 • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	Se adjunta en los anexos.
6.Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se recibieron, Cumplieron con el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Elementos entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica que reposan en el almacén.
Obligación especifica única para el lote de abarrotes:		
MINIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES. De conformidad con el artículo 2.20.1.1.3. del Decreto 248 de 2021, como consecuencia del contrato a suscribir, se está en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto por la entidad destinados a la compra de alimentos. PROMESA CONTRATO DE PROVEEDURÍA En cumplimiento de lo estipulado en la Ley 1046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos” y lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 “Por el cual se adiciona la parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único	No aplica para estas entregas e informe.	No aplica para estas entregas e informe.

Reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos", el proponente deberá entregar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales.		

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

El valor del contrato al corte de este informe es de $ 200.260.703 pesos.

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
JUN-AGO	FVE 19953	$72,869,580	$72,869,580	$ 127.391.123	% 36.38

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** MAY-JUN	Planilla nro. 9504804491 04 de junio 2026
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** JUN-JUL	Planilla nro. 9506414831 10 de julio de 2026
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** JUL-AGO	Planilla nro. 9508005288 04 de agosto de 2026

5. MULTAS Y SANCIONES

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista se encuentra al día en los pagos de seguridad social con ocasión de la ejecución del contrato.

6. CERTIFICACION DE ANTECEDENTES DEL CONTRATISTA.

A la fecha de presentación del presente informe, realicé la validación de los siguientes antecedentes del contratista, los cuales se adjuntan a este informe:

- Certificación de antecedentes fiscales
- Certificación de antecedentes penales
- Certificación de antecedentes disciplinarios
- Certificación de registro nacional de medidas correctivas

7. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN:

No aplica para este informe.

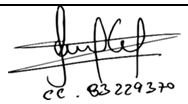
8. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

9. OBSERVACIONES

No aplica.

Para constancia se firma en Campoalegre Huila, el 21 de agosto de 2026.

 **FRANCISCO CASTELLANOS FORERO** Instructor Agroindustria Grado 19 Supervisor Contrato No.CO1.PCCNTR.9539929 de 2026
LINA MARCELA TRUJILLO OSSO **Subdirectora (E)** Centro de Formación Agroindustrial

Revisó:

Elaboró: Elaboró: Francisco Castellanos Forero– Instructor Agroindustria Grado 19

Contrato - Información general

Resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.9539929
Número del Contrato	CO1.PCCNTR.9539929
Versión del contrato	2
Objeto del contrato:	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Especialidad Lote 2 Abarrotes
Tipo	Suministros
Fecha de inicio del contrato:	3/06/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato:	18/11/2026 11:59:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	48 días
Proveedor(es) seleccionado(s)	(•) Sí ( ) No
Estado de contrato	En ejecución
Liquidación	(•) Sí ( ) No
Fecha de inicio de liquidación	19/11/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de liquidación	19/03/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones ambientales	( ) Sí (•) No
Obligaciones pos consumo	( ) Sí (•) No
Reversión	( ) Sí (•) No

Identificación Entidad contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

Información del Proveedor contratista

ANA MILENA NADER FARFAN

COLOMBIA, Neiva

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta
ANA MILENA NADER FARFAN	BANCOLOMBIA	Ahorros

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *Ana Milena Nader Farfan* ***Fecha de aprobación:*** *28/05/2026 6:47:41 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Lina Marcela Trujillo Osso* ***Fecha de aprobación:*** *28/05/2026 7:10:58 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato firmado: CO1_PCCNTR_9539929_Firmado

Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_9539929_En ejecución

Información del objeto

Tipo de proceso	Selección abreviada subasta inversa

Número del proceso	SASI-HIL-CEFA-0001-2026 (Presentación de oferta)
Título del proceso	Materiales de Formacion Lotes Agricola, Agroindustria, Quimica y Microbiologia (Presentación de oferta)
Descripción	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Especialidad Lote 1 Agrícola Lote 2 Abarrotes Lote 3 Aditivos Lote 4 Envases, Embalajes y Etiquetas Lote 5 Higiene y Desinfección Lote 6 Utensilios Lote 7 Química y Bioquímica Lote 8 Microbiología y Biotecnología
Duración del contrato	170 (Días)
Unidad de contratación	GRUPO CONTRATACIÓN ByS
Título de la oferta	SASI ADITIVOS 2026
Tipo	Suministros
Cuantía del contrato	200.260.703 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo:	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2029

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	No	Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017

Condiciones ejecución y entrega

Opciones de entrega	DAP - Entregado en un punto (lugar de destino convenido)
El contrato puede ser prorrogado	◉ Sí ○ No
Fecha de notificación de prorrogación	24/09/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	◉ Sí ○ No			
Garantías por lotes, grupos o etapas	○ Sí ◉ No			
Seriedad de la oferta	◉ Sí ○ No			
	◉ % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10		
Cumplimiento	◉ Sí ○ No			
	☑ Cumplimiento del contrato			
	◉ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	28/05/2026 7:00:00 PM *((UTC-05:(*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/05/2027 12:00:00 PM *((UTC-05*
	☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
	◉ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	28/05/2026 7:00:00 PM *((UTC-05:(*

Valor de la garantía | Fecha de vigencia (hasta) 30/05/2027 12:00:00 PM ((UTC-05

Responsabilidad civil extra contractual Sí No

Fecha límite para entrega de garantías: 1/06/2026 1:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito) Fecha de entrega de garantías: 1/06/2026 3:43:29 PM ((UTC-05:00

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin
CO1.WRT.20390755	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	Contrato de seguro	80.104.081,2 COP	SEGUROS DEL ESTADO	30/05/2027 ((UTC-05:00)
CO1.WRT.19998906	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	Contrato de seguro	72.091.200 COP	SEGUROS DEL ESTADO	31/07/2027 ((UTC-05:00)
CO1.WRT.19984753	Seriedad de la oferta		37.609.900 COP	-	9 días para terminar (20 Bogotá, Lima, Quito)

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Comentario: El contrato se deriva del link https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index noticeUID=CO1.NTC.10264773&isFromPublicArea=True&isModal=False

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Ubicación CO-HUI-41132 - Campoalegre

País COLOMBIA

Departamento Huila

Municipio Campoalegre

Dirección: KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Código postal:

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos ('')
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Km 38 vía al sur de Neiva	COLOMBIA > Huila > Campoalegre

Bienes y Servicios

1 CO1.PCCNTR.9539929

1.1 Lote 2 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio u
	1	50151513	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Especialidad Lote 2 Abarrotes	1,00	UN	180.228.000,00	200.260.7

Documentos del proveedor

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento
GCCON-F-021 Minuta Anexo del Contrato Lote 2.pdf	GCCON-F-021 Minuta Anexo del Contrato Lote 2.pdf
Estudios Previos Materiales de Formacion.pdf	Estudios Previos Materiales de Formacion.pdf
Rut Actualizada Ana Milena Nader.pdf	Rut Actualizada Ana Milena Nader.pdf
Certificacion Bancaria Actualizada Ana Milena Nader.pdf	Certificacion Bancaria Actualizada Ana Milena Nader.pdf

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Lina Marcela Trujillo Osso	**Tipo de documento**	Cédula de Ciudadanía	**Número de documento**	
Supervisor	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	**Tipo de documento**	Cédula de Ciudadanía	**Número de documento**	

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento
Ordenador del Gasto	Lina Marcela Trujillo Osso	28/05/2026 7:10:58 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Supervisor	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	28/05/2026 7:10:58 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ○ Sí ◉ No

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

		Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	◉ Sí ○ No *	200.260.703
Sistema General de Participaciones - SGP	○ Sí ◉ No *	
Sistema General de Regalias - SGR	○ Sí ◉ No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	○ Sí ◉ No *	
Recursos de Crédito	○ Sí ◉ No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	○ Sí ◉ No *	
Total		200.260.703

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año
☐	202400000000188	2026

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados						

Entidad Estatal registrada en el SIIF ◉ Sí ○ No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unida
☐	5426	CDP	Con Compromiso	1.521.613.792 COP	200.260.703 COP	36-02-00-0

Saldo de CDP 1.521.613.792 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 200.260.703 COP
Última consulta a SIIF Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF 31/07/2026 5:37 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a li
☑	87326	Presupuestal (CDP)	29/05/2026 12:00 AM	Generado	200.260.703 COP	200.260.703 COP	

Saldo de compromisos CDP 200.260.703 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 200.260.703 COP
Última consulta a SIIF Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF 3/08/2026 8:26 AM

Ejecución del Contrato

Ejecución del Contrato

○ Porcentaje ○ Recepción de artículos

Facturas del contrato

Id de pago	Número de factura	Código de autorización	Fecha de expedición	Fecha de recepción
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados				

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del documento
Acta de inicio.pdf	Acta de inicio.pdf
ADICION RP 87326 CTO ANA NADER.pdf	ADICION RP 87326 CTO ANA NADER.pdf
C.I.(FRM)-9-2026-015239-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--CONTRATO N.html	C.I.(FRM)-9-2026-015239-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENT CONTRATO N.html
C.I.(FRM)-9-2026-015587-(41)---FRANCISCO CASTELLANOS FORERO-DESIGNACION DE SU.html	C.I.(FRM)-9-2026-015587-(41)---FRANCISCO CASTELLANOS FO DESIGNACION DE SU.html

Certificacion Blackbox Abarrotes.pdf	Certificacion Blackbox Abarrotes.pdf
Designacion Supervision Francisco Castellanos Forero.pdf	Designacion Supervision Francisco Castellanos Forero.pdf
RP 87326 CTO ANA NADER.pdf	RP 87326 CTO ANA NADER.pdf
Validacion Poliza Cumplimiento Abarrotes.pdf	Validacion Poliza Cumplimiento Abarrotes.pdf
Validacion Polizas Cumplimiento Prorroga y Adicion.pdf	Validacion Polizas Cumplimiento Prorroga y Adicion.pdf

Modificaciones del Contrato

Modificación del contrato

Referencia de la modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de aprobación	Esta
CO1.CTRMOD.23952475	Modificar el contrato	31/07/2026 5:30 PM *(UTC -5 horas)*	31/07/2026 6:11 PM *(UTC -5 horas)*	Pub

Incumplimientos

Incumplimientos del contrato

Tipo	Fecha de emisión	Fecha de vencimiento	Valor
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados			

FOTOS DEL CARGUE Y DE LOS PRODUCTOS DESCARGADOS:

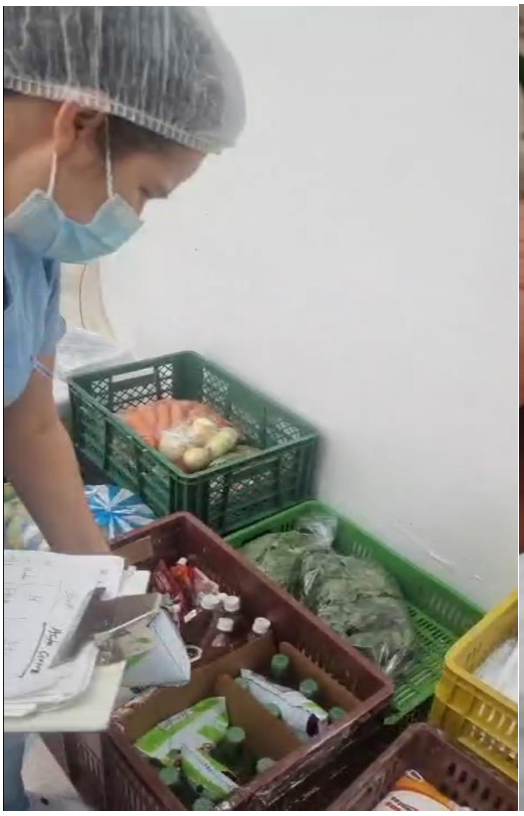







Bodegas de Almacenamiento
PELIGRO
Oficina
Office
Jacobsen
LECHE
LECHE


REDMI NOTE 11




PRODUCTO
ACHIRA
LOTE
97596
Especial
Cra. 1H No. 8.83
Neiva . Huila
VENCIMIENTO
29 - May -26
SERVICIO A DOMICILIO
8720259 - 8713892 311 2026121


DESCRIPCION DE PRODUCTO/PRODUCT DESCRIPTION
COCOA LUKER SA 230G
Unidades x caja 24
1001118
CODIGO/CODE: 7702088191993
LOTE/LOT: 9900280426
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE/BEST BEFORE: 07 06 2027
FECHA PRODUCCION/PRODUCTION DATE: 07 06 2025
ORDEN DE FABRICACION/ORDER OF MANUFACTURE: 2100049238
5
(01) 1 7702088 19199 0 (11) 250607 (99) 2100049238 (10) 9900280426




WHV-346


WHV-346

Municipio de Neiva

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES

INVIMA

CIUDAD: Neiva. FECHA: 25/04/2024 ACTA N°: 3214

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: GRAN SUPERFICIE [X] GRAN SUPERFICIE CON PREPARACION DE ALIMENTOS [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Neiva.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: ARCINIEGAS ASOCIADOS SP S.A.S

*CÉDULA / NIT: 901768321-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 1001901963214

*NOMBRE COMERCIAL: SUPER-MERCADO DO BILLAR 16

*DIRECCIÓN: (316999999 17) CL 16 # 1d-140 MATRICULA MERCANTIL: 394797

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [1] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: los Mercados

TELÉFONOS: 3169999917 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: [illegible] Arciniegas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [Y] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 12240954

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 20 A 30-36

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-9 30m-9pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 21

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05/10s/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97 %
		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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**1.1. Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, 2.7, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(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, puertas, 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.)*	(2)	1	0	C
1.5	**Distribución y áreas** *(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)*	(2)	1	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.)*	(3)	1.5	0	C
2.2	**Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)*	(3)	1.5	0	C
2.3	**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)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 10				La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)*	(5)	2.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	(1)	0	Se evidencia que cuatro (4) manipuladores no cuenta con carnet certificado medico vigente al momento de la visita. 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.)*	(6)	3	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(3)	1.5	0	C

Powered by CamScanner

	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(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.)*	4	2	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.)*	8		0	C
4.3	**Control de Proceso.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	3	1.5	0	C
4.4.	**Operaciones de envasado y embalaje** *(Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)*	3	1.5	0	C
5	**Procedencia y requisitos legales.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)*	4	2	0	C

	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)*	4	2	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	2	1	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)*	2	1	0	No cuenta con cuartos para manejo de residuos solidos al momento de la visita. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	7		0	C

Powered by CamScanner

5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	4	2	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 19				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones generales de almacenamiento.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	5	2.5	0	Se evidencia que no hay una adecuada separación física de los alimentos en cava de frutas. Frutas y lacteos. se evidencia almacenamiento de cartones con alimentos en bodega. C
6.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	10	5	0	C
6.3	**Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	5	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17,5				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93,5	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de ABRIL del año 2026 en la Ciudad de NAGUA.

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: Jaison Andres Ordoñez N.	NOMBRE:
CÉDULA: 12170551	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Operativo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSMN.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA: 031-0035019-2	CÉDULA:
CARGO: Administrador.	CARGO:

Powered by CamScanner

Municipio de Neiva

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

invima

CIUDAD Neiva FECHA 28/01/2026 ACTA N° 3214.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Neiva

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL ARCINIEGAS ASOCIADOS SP S.A.S.

CÉDULA / NIT 901268321-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 1017683214

*NOMBRE COMERCIAL Supermercado Popular 16

*DIRECCIÓN cll 64 # 1d - 140 MATRÍCULA MERCANTIL 304797

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Neiva

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [1] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Las Mercedes

TELÉFONOS 3169999917 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ventasupermercadopopular@hotmail.com.

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Oscar Javi Arciniegas S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 12240954

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN cll 20 # 30-36

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Neiva.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 9am-9pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/año 02/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		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

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	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	(2)	1	0	

Powered by CamScanner

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	1	0	
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	2	1	0	
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	1.5	0	
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0.5	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.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	5	2.5	0	
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1			
	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 (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	6	3	0	
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	

Powered by CamScanner

3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2.5	0	
3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 22				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1.5	0	
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 *Artículo 55: numeral 31)*	3	1.5	0	
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7		0	

Powered by CamScanner

4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2.5	0	Se evidencia almacenamiento de frutas y productos lacteos de diversas en cava de pollo.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		24,5		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

	5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0	
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)*	3	1.5	0	
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	5	2.5	0	Se evidencia manejo de residuos solidos sin cumplir en cuanto de procesos y cava.
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	1	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23,5		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

	6 ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área.** *(Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)*	4	2	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	4			La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95,6%	X	FAVORABLE	90-100%
		PENDIENTE	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

Powered by CamScanner

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 23 del mes de Abril del año 2026 en la Ciudad de Nueva.

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: Yaison Andres Ordoñez N.	NOMBRE:
CÉDULA: 12170551	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Operativo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSMN.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA: 23.235.126-D	CÉDULA:
CARGO: Administrador.	CARGO:

Powered by CamScanner

PRESENTACION DOCUMENTACION Y DATOS GENERALES

VEHICULO CARROCERIA TIPO REFRIGERADO

PLACAS

GQZ769



MEDIDAS DEL FURGON: 4.20 Mts -2.20 Mts – 2.20 Mts

TELEFONOS DE CONTACTO

3212632804 MARIO ALEJANDRO FIERRO

3142394257 CARLOS ANDRES FIERRO PERDOMO

DATOS DEL VEHICULO

Clase de Vehículo CAMIONETA TIPO FURGON Placa GQZ769 Marca JMC

Motor N° JX493ZLQ4-L8105297 Chasis N° LEFYECC22MHN01970 Capacidad 3215

Cilindraje 2.771 Color BLANCO Modelo 2021

Tipo Corriente [X] Tipo Blindado [ ] Nivel Blindaje [ ]

DOCUMENTOS DEL VEHICULO

DOCUMENTO	FECHA VENCIMIENTO		
	D	M	AÑO
SOAT	26	12	2026
POLIZA TODO RIESGO	14	12	2026
REVISION DE GASES	27	12	2026

COPIA DE DOCUMENTOS DEL VEHICULO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10021790914

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQZ769	JMC	JX1044TC4	2021

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	3215

NÚMERO DE MOTOR: JX493ZLQ4-L8105297
REG: N
VIN: LEFYECC22MHN01970

NÚMERO DE SERIE: LEFYECC22MHN01970
REG: N
NÚMERO DE CHASIS: LEFYECC22MHN01970
REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): PERDOMO CASTAÑEDA YENI PATRICIA Y OTRO(S)
IDENTIFICACIÓN: C.C. 55162421



RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE: ******
POTENCIA HP: 107

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 882020000086981
I/E: I
FECHA IMPORT.: 17/11/2020
PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - BANCO DE BOGOTA

FECHA MATRÍCULA: 09/12/2020
FECHA EXP. LIC. TTO.: 09/12/2020
FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA INFR TTOYTTE MCPAL NEIVA

LT02006115058

SOAT

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
89458605	26/12/2025	27/12/2025	26/12/2026	310	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	VIGENTE

TECNOMECANICA

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. 170622106

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: NUEVO CDA NEIVA

NIT: 901470153 **No. de Certificado de Acreditación:** 23-CDA-003

Fecha de expedición: 2025/12/27 **Fecha de vencimiento:** 2026/12/28

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQZ769 **CLASE:** CAMIONETA

MARCA: JMC **MODELO:** 2021

SERVICIO: Público **COMBUSTIBLE:** DIESEL

CILINDRAJE: 2771 **NRO. MOTOR:** JX493ZLQ4-L8105297

NRO. CHASIS: LEFYECC22MHN01970 **VIN:** LEFYECC22MHN01970

LÍNEA: JX1044TC4

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS A. FIERRO P. y otro(s)

FIRMA DEL RESPONSABLE

CARLOS DARIO BERMEO ESTUPIÑAN

INFORMACION DEL CONDUCTOR

NOMBRE: **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO**

CEDULA: **1075292884**

FECHA DE NACIMIENTO: **25 de Noviembre de 1995**

RH: AB+

DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR:





JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
Microbiólogo con énfasis Agroindustrial
Universidad del Cesar
301 319 2047
E-mail: bioscalidad@gmail.com
Capacitaciones en BPM y
Manipulación de Alimentos

SERVICIOS DE CALIDAD

No. 00675- 25

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

CERTIFICA

Que **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO** identificado (a) con cedula No **1075292884** asistió a la capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura realizado el día 12 de febrero de 2026, con una intensidad horaria de Cinco (5) horas

Esta certificación se expide a solicitud del interesado el día 12 de febrero de 2026



JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

BIOS IPS
LABORATORIO CLÍNICO

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 00688 - 24

EMPRESA:

CIUDAD: NEIVA

FECHA: 12/02/2026

DPTO: HUILA

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO**

CC● TI CE 1075292884

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EDAD: 28

TELÉFONO: 3212632804

DIRECCIÓN: CL26A # 44 - 59

LABORATORIOS

COPROLOGICO	NEGATIVO
FROTIS FARINGEO	NEGATIVO
KOH DE UÑAS	NEGATIVO

DIAGNOSTICO MÉDICO

EL PACIENTE NO PRESENTA NINGUNA AFECCIÓN EN LA PIEL QUE AFECTE SUS LABORES COMO MANIPULADOR.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CONCEPTO

- ☐ Apto sin restricción
- ☐ Apto con restricción que no interfieren en la labor
- ☐ Apto para trabajar en alturas
- ● Apto para manipulación de alimentos
- ☐ Examen de retiro satisfactorio
- ☐ Examen de retiro no satisfactorio
- ☐ Apto con restricciones que no interfieren en la labor
- ☐ Aplazado

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

301 319 2047

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

DD MM AA

12/ 02/ 26

Validez de un (1) año

Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
RM 806707
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES 1192/2019

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

No. 00688-24

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO
con documento de identidad N°

1075292884

El portador de este carnet asistió a la capacitación
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo con énfasis agroindustrial

SuAporte | Informe Histórico Detallado

Periodo Cotización 202604 **Número planilla** 70014298
Periodo Servicio 202604
Tipo Planilla Y: PLANILLA INDEPENDIENTES EMPRESAS

Período de consulta del Informe: 202604
Pagada 05/04/2026

Fecha de Creación del Informe: viernes, 05 de abril de 2026 10:35:02 AM

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASOCIACION GESTORES UNIDOS X COL	**Sucursal**	003 ALQUERIA SUCURSAL		
Documento	NI830506963	**Dirección**	CR 13N SUR #15 N - 36 CRA 13 N 15 36		
Tipo de Empresa	AGREMIACIONES O ASOCIACIONES	**Teléfono**	7453030		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	6
Ciudad	ARMENIA	**Departamento**	QUINDIO		
Representante Legal	CARDONA CARVAJAL NESTOR	**Identificación**	CC19056927		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 1075292884		
Tipo de Cotizante	16	00	
Extranjero		**Residente**	

Días AFP	30	**Días EPS**	30
Días ARP	30	**Días CCF**	0

Salario	$ 3.532.705

Nombres y Apellidos	**(Cod) Ciudad - Departamento**
FIERRO PERDOMO MARIO ALEJANDRO	41001000 41

Novedades

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
								X							

III. APORTES POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO

Código AFP	231001
Código AFP Traslado	
FDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS COLFONDOS	
IBC AFP	$ 3.532.705
Total Cotización AFP	$ 565.300
Fondo de Solidaridad Pensional	$ 0
Fondo de Subsistencia Pensional	$ 0

Código EPS	EPS005
Código EPS Traslado	
SANITAS EPS	
IBC EPS	$ 3.532.705
Aporte EPS	$ 441.600
Aporte UPC	$ 0

ARL SURA	
IBC ARP	$ 3.532.705
Aporte ARP	$ 86.100

Código CCF	NIN-CC
NINGUNA CCF	
IBC CCF	$ 0
Aporte CCF	$ 0

IV. Parafiscales

Aporte Ministerio	$ 0
Aporte ICBF	$ 0
Aporte SENA	$ 0
Aporte ESAP	$ 0

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 013133

Subred: SUR OCCIDENTE ESE Número de Inscripción: /

Unidad de Servicios de Salud: FONTIBON Número de Carpeta: /

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención:			
1.2 Actividad: Vehiculo Transportador de Alimentos			
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: CARRERA 106 # 159-03			
1.5 Localidad: FONTIBON		1.6 UPZ: ZONA FRANCA	
1.7 Barrio: COMPOSTELA			
1.8 Nombre del propietario del vehículo: YENI PATRICIA PERDOMO C.			1.9 Teléfono: 3212632804
1.10 Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ]	1.13 Número: 55162421		1.11 Email: mariapatricia@gmail.com
1.12 Dirección de Notificación: CALLE 26A # 44-59 NEIVA			
1.13 Nombre del conductor: HAROLD ALEJANDRO FIGUEROA PERDOMO			1.14 Teléfono: 3212632801
1.15 Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ]			1.16 Número: 1.075.292.884
1.17 Nombre del propietario del producto:			1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ]	1.22 Número:		1.20 Email:
1.21 Tipo de vehiculo: Camión [ ] Camioneta [X] Tracto-Camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:			
1.22 Tipo de carroceria: Cabinado [ ] Van [ ] Furgón [X] Capacete [ ] Botellero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [ ] Cual:			
1.23 Modelo: 2021	1.24 Marca: JHC	1.25 Color: BLANCO	1.26 Placa: GQT769
1.27 Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]			
1.28 Horario y dia de funcionamiento: DOMINGO A DOMINGO			1.29 Número de trabajadores: 2
1.30 Tipo de alimento que transporta: ALIMENTOS CRUDOS E INSUMOS ALIMENTICIOS			
1.31 Tipo de materias prias que transporta:			

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO			
				Favorable [ ]	% De cumplimiento de la ultima 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:		

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con un 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 con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incuplimiento 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 6. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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 Práticas 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.)	13	6,5	0	C

Impresión, Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	~~6~~			Se evidencia Certificado de manipulación de alimentos vigente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)	~~15~~			Se evidencia Certificado de fumigación vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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~~			
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~~			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 2014

Powered by CamScanner

96%	X		inaceptable (I),independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se mprocederá 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	
Número del acta de toma de muestras	

IV. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐

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 12 del mes de ABRIL del año 2026 en la ciudad de Bogotá D. C.

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 (5) dias contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Alexandra Velandia	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Numero de documento: 1015405346	Número de documento:
Cargo: I-SA	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: MARIO ALEJANDRO FIERRO.	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 1075292884	Número de documento:
Cargo: Representante legal: ☐ Propietario: ☐ Encargado: ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital EDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamSc

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO
ANEXO ACTA DE VISITA

Acta de Vista Número AS14C 013133

Fecha: 12 de ABRIL de 2026

Nombre del establecimiento: 907769

Nombre del producto: Alimentos varios e insumos alimenticios.

ASPECTOS A VERIFICAR	Cumple	No Cumple	No Aplica	OBSERVACIONES
1. El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			
2. No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			
3. Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.	X			
4. No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			
5. El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			
6. Contiene la lista de ingredientes.	X			
7. Contiene la lista de ingredientes. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			
8. Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			
9. Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la la palabra "lote", o la letra "L".	X			

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 005

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ANEXO ACTA DE VISITA

Acta de Vista Número AS14C 013133

GRUPOS DE ALIMENTOS	Cumple	No Cumple	No Aplica	OBSERVACIONES
10. Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos 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 usa sticker para la presentación de esta información.	X			
11. Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			
12. Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			
13. En caso que el producto contenga la infor-información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que concontenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.	X			
14. En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.	X			
15. Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre:	Alexander Velandia	Nombre:
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:
Número de documento:	1015405346	Número de documento:
Cargo:	TSA	Cargo:

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

ACTA DE ENTREGA ELEMENTOS DE PROTECCION

De acuerdo con las políticas establecidas por la empresa, el reglamento interno de trabajo y los demás controles establecidos para el desarrollo de actividades se hace entrega el día 22 de marzo de 2026 de los siguientes elementos de protección:

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
UNIFORME	X		
BOTAS DE CUERO PUNTA ACERO	X		
GUANTES DE CARNAZA	X		
ZAPATO ANTIDESLIZANTE	X		
TAPABOCA	X		
GORRO	X		
TOALLAS DESINFECTANTES	X		
GEL ANTIBACTERIAL	X		

MARIO ALEJANRO FIERRO PERDOMO Identificado con cedula de ciudadanía N°1075292884, quien se compromete a hacer buen uso de los EPP entregados, a su vez es responsable por la perdida y daños ocasionados por el mal uso o descuido.



MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO
C.C. 1075.292.884

ADITIVOS E INSUMOS

40.771.500

Agroindustria Alimentaria

REQUISITOS BASICOS DEL CARRO DE FRIO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Un gato para elevar el vehículo.
- Una cruceta.
- Dos triángulos en material reflectivo y con soportes.
- Un botiquín.
- Dos tacos para bloquear el vehículo.
- Un extintor.
- Caja de herramientas básica con alicate, destornilladores, entre otros elementos.
- Llanta de repuesto.



Sistema de refrigeración de alta calidad: El camión frigorífico JMC de 3 toneladas cuenta con un sofisticado sistema de refrigeración, capaz de mantener temperaturas entre -5 y -18 grados Celsius. Esto garantiza que los alimentos congelados, incluyendo pescado, carne y verduras, se mantengan frescos y seguros para su transporte.





ANA MILENA NADER FARFAN
Carrera 2 10-11
40.771.500
3165254945
amnaderfarfan@yahoo.es

Ana Milena Nader Farfán
C.c. 40.771.500 Florencia

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 19 de agosto de 2026, a las 19:22:57, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	40771500
Código de Verificación	40771500260819192257

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 19/08/2026 07:20:56 p. m. para **el Nº de Expediente o Comparendo:** Nº. **40771500**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **146010426** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 07:20:01 PM horas del 19/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **40771500**
Apellidos y Nombres: **NADER FARFAN ANA MILENA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301448068

PIB
19:47:55

Bogotá DC, 19 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ANA MILENA NADER FARFAN identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 40771500:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

harinera del valle sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-1023
	VERSIÓN	20
	TIPO	FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS INDUSTRIAL

COPIA NO CONTROLADA

1 DEFINICIÓN

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros triticum aestivum, sanos y limpios.

Se usa en la elaboración de productos de horneo de panadería

Ingredientes:

Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg), agentes de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y Enzimas. Contiene gluten.

2 REQUISITOS

2.1 La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.

2.2 La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

2.3 La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.

2.4 La harina de trigo no podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativa.

2.5 Los límites máximos para residuos de plaguicidas no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.6 La Harina de trigo debe cumplir con los limitesmaximos de micotoxinas establecidos en la siguiente tabla:

Micotoxinas	Limite maximo en µg/Kg
Ocratoxina A	3.0
Afatoxina B1	2.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	4.0
DON - Deoxinivalenol	750
Zearalenona	75

2.7 Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de 212 $x\ 10^{-6}\ m$ (No. 70 U.S.A Standard, según la AOAC)

2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	TOLERANCIA MÁXIMA	METODO
Humedad (%)	13.0	14.5	GP.GAC-101
Proteína (Nx5.7) % base seca.	12.5		Lab. Externo
Cenizas (% base seca)		0.85	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	33.0		GP.GAC-104
Gluten Seco (%)	11.0		GP.GAC-104
Falling number (s)	270		AACC 56-81.03
Acidez como H_2SO_4 (mg/100 g)		70	Lab Externo

COPIA NO CONTROLADA

2.9 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	n	c	m	M	METODO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / g	3	1	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	Ausente	-	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC / g	3	1	3000	5000	NTC 5698-2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	3	1	500	1000	NTC 4679

Según NTC 267

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

c: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

2.10 METALES CONTAMINANTES

METALES PESADOS	LIMITE MAXIMO	METODO
Plomo, (mg/kg)	0.20	AOAC 986.15
Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15

Según NTC 267

2 .11 REQUISITOS REOLOGICOS

2.11.1 FARINOGRAMA

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	63	GP.GAC-103

2.12 PANIFICACION

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	58	GP.GAC-107
Volumen pan (cm3)	1000	GP.GAC-107

2.13 ADITIVOS PERMITIDOS

Según NTC 267 ADITIVO	NIVEL MÁXIMO EN PRODUCTO TERMINADO

2.14 MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MÍNIMAS
Vitamina B1 (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Ácido Folico (mg/kg)	1.54
Hierro (mg/kg)	44.00

Según Decreto Numero 1944 - Octubre 28 de 1996

2.15 ALÉRGENOS

La Harina de trigo contiene gluten.

Este producto cumple con lo establecido en:

- Resolución 4506 de 2013 - Límites máximos de contaminantes
- Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios
- Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques
- NTC 267 - Harina de Trigo, última actualización
- Decreto 1944 de 1996 - Fortificación Harina de Trigo

3 EMPAQUE Y ROTULADO

La Harina de trigo está empacada en sacos impresos de polipropileno tejidos o de papel, peso neto 50 kg, (Ver Anexo D GG-568 - Matriz de Requisitos Legales para Fichas Técnicas) y sacos de polipropileno, peso neto 12.5 Kg x 4 unidades.

Nombre del producto HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca HAZ DE OROS , número del lote y fecha de vencimiento impresos, según lo establecido en Anexo D GG-568 - Matriz de Requisitos Legales para Fichas Técnicas y Fichas Técnicas GP.GAC-629 (POLYPROPYLENE BAG WHEAT FLOUR HAZ DE OROS), GP.GAC-244 (SACO DE POLIPROPILENO HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS) y GP.GAC-251 (SACO PAPEL HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS), .

El rotulado del vencimiento y lote se realiza de la siguiente manera:

VENCE: Día (en números), Mes (tres primeras letras), Año (dos últimos dígitos). Lote (números dígitos 6), Letra (turno), Numero (contador de bultos empacados).

Ejemplo:

COPIA NO CONTROLADA



4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Se mantienen los bultos en bodegas con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura, estibados bajo los estándares de almacenes, con controles de insectos y roedores y cumpliendo los programas de limpieza y saneamiento. No debe haber presencia de combustibles o fluidos líquidos, jabones o desinfectantes en los alrededores de la harina, los cuales producen contaminación. También se almacena en silos a granel.

El producto es transportado en vehículos limpios y cerrados

4.1 Vida Útil

Hasta seis meses para lo cual las buenas condiciones de almacenamiento y preservación son indispensables, teniendo en cuenta en especial el control de insectos y roedores, que pueda garantizar el tiempo efectivo de esta.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No Aplica

Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-629] POLYPROPYLENE BAG WHEAT FLOUR HAZ DE OROS
[GP.GAC-251] SACO PAPEL HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS HAZ

COPIA NO CONTROLADA

[GP.GAC-249] SACO POLIPROPILENO HAZ DE OROS 12.5

[GP.GAC-244] SACO POLIPROPILENO HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Alejandra María Bermudez Burgos Ingeniero de Innovacion y Desarrollo (I)	**Liliana Chacon Tabares** Líder de Equipo de Aseguramiento de Calidad - Cali	**Jose Fernando Chacon Valencia** Líder de Equipo de Gerencia de Producción

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	**3372**
Imprimió:	**Marlon Steven Lugo Herrera**
Para:	**Carmen Ordoñez**
Fecha Impresión:	**26/04/2016**
Válido Hasta:	**07/05/2015**

HARINA DE AVENA

Definición	La harina de avena es el producto obtenido de la molienda de hojuela de avena. Este producto proviene de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier material extraño objetable, estabilizados térmicamente, posteriormente molido y tamizado.
País de Origen	Chile

1.-Parámetros Físicos

CARACTERISTICAS	ESTANDARES	CERTIFICADO
Composición	100 % Avena sativa libre de OGM, sin aditivos.	
Uso Previsto	Como alimento para consumo humano son: consumo directo, o como ingrediente en cereales instantáneos para el desayuno	
Preparación	Puede ser consumido directamente	
Color	Ligeramente beige-crema-marrón	Por lote
Olor y sabor	Característico a Avena	
Textura	Polvo suave al tacto	
Aspecto	Polvo, libre de impurezas	
Granulometría (calibre)		
Retención Malla Nº 40	10% max	
A través Malla N°70	65% min	

Metodología para harina fina: Utilizar 2 limpiadores de tamices (por malla), sector metálico hacia arriba. 50 gr de muestra x 5 minutos en rotap. Limpiar con brocha aperturas del tamiz y los limpiadores, nuevamente dejar en rotap 5 min. Resultado multiplicar x 2.

2.-Parámetros Físico – Químico

CARACTERISTICAS		CERTIFICADO
Humedad	10% máximo (Programa 120°C)	Por lote
Actividad enzimática	Negativa	

3.- Parámetros Nutricional (valores referenciales)		
Análisis	Valor en 100 gr	CERTIFICADO
Energía (kcal)	373	Anual*
Proteína (g)	13	
Grasa total (g)	8,5	
Carbohidratos (g)	58,4	
Sodio (mg)	6,8	
Azúcar (g)	1,1	
Cenizas	1,3	

4.-Parámetros Microbiológicos		
ANALISIS	ESTANDARES MAXIMOS	CERTIFICADO
Mohos y levaduras	<1000 UFC/g	Anual
E. coli	<10 UFC/g	
Bacillus cereus	<1000 UFC/g	
Salmonella en 25g	Ausencia	

5.- Parámetros Químicos (Metales Pesados, Micotoxinas)**		
ANALISIS	ESTANDARES MAXIMOS	CERTIFICADO
Cadmio	0.1 ppm	*Anual
Plomo	0.2 ppm	
Arsénico	0.5 ppm	
Mercurio	0.05 ppm	
Zearalenona	200 ppb	Anual
DON	750 ppb	
Aflatoxinas totales	10 ppb	
Ocratoxinas	5 ppb	

6.- Parámetros Químicos (Residuos de Plaguicidas) **		
ANALISIS	ESTANDARES MAXIMOS	CERTIFICADO
Según resolución N°892	Según Analito	Anual*

Análisis efectuado en Laboratorio Externo
*** Análisis efectuado en Materia Prima***

7.- Especificaciones del Envasado

Tipo de envase : Saco Blanco
Material : Polipropileno termolaminado
Peso : 25,1 Kg+ 0,1Kg
Hilo : Rojo

8.- Acondicionamiento de contenedor

Todos los contenedores y camiones son sometidos a una inspección rigurosa previo a la carga. Al presentar defectos, manchas, olores extraños, plagas o algún material que afecte la calidad del producto son rechazados.

Piso : 14 metros polietileno virgen en el piso limpio. Dejar 2 metros al extremo del contenedor para proteger los sacos que tiene contacto con las puertas.

Distribución : 5 sacos en la base (lineal al contenedor) x 15 camadas hacia arriba x 14 camadas horizontales.

9.- Condiciones de Proceso

Tipo de grano : Hojuela para molienda

Malla de molino : 1,5 mm

Malla Turbotamiz : 0,7 mm

Inspección SAG : No

10.- Condiciones de Almacenamiento y Vida útil

Deberá efectuarse en condiciones óptimas de humedad y temperaturas, ideal entre 18 y 25 ºC y 60 % Humedad Relativa, Fuera de la incidencia directa de agua.
Almacenar en ambiente seco y limpio, protegido de la luz solar directa y exceso de polvo. Separado de productos tóxicos y con olores que puedan impregnarse. Producto almacenado y estibado en pallet plásticos y/o madera limpios y en buen estado físico. La separación en estibas de producto debe ser mayor a 60 cm con respecto a paredes perimetrales y disponer sobre pallet o tarimas elevadas del piso por lo menos de 15 cm de manera que permita la inspección y limpieza. Además de estar claramente identificado.
Vida útil, **12 meses** desde su elaboración y bajo condiciones apropiadas de embalaje y almacenamiento.

11. Declaración de material alergeno

Este producto contiene gluten según la comisión del Codex alimentarius donde señala que “Los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben siempre

ser declarados: Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas hibridas…". La avena presenta la proteína sensibilizadora Avenina como sensibilizador de composición.

12. Declaración OGM

Avenatop SpA., certifica, que la materia prima utilizada en sus productos es a partir de semillas de avena NO OGM, además, certifica que los productos son 100% naturales y no contienen aditivos de ningún tipo.

13.- Tabla de Control de Cambios				
Versión	**Ítem**	**Modificaciones Realizadas**	**Motivo**	**Solicitante/ Fecha**
01	General	Creación del documento	Interno	Producción/ 06/02/2026

Revisado por: Edgar Suarez
Fecha de actualización: 11/05/2026

APROBADO cimpa s.a.s. GESTION DE CALIDAD

La información reportada por Cimpa S.A.S es suministrada por el proveedor y no exime a los clientes de sus propios análisis.

cimpa s.a.s.	**FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	**LAUREL**	

DESCRIPCION
Producto natural sin aditivos, obtenido de las hojas sanas, limpias, deshidratadas y fragmentadas de laurel (*Laurus nobilis, L.*)

COMPOSICIÓN
Las hojas contienen aceite esencial, cineol, engenol, lactona sesquiceneol y taninos.

ORIGEN
Colombia / Asia menor y zona mediterránea

DECLARACION ALERGENICA Y OGM
No es un producto alérgeno y no es un producto OGM según reporta el proveedor.

CONSUMIDORES POTENCIALES
Adultos y niños mayores de 12 años. Industria alimenticia.

USO
Salsas, hervidos, sopas, milanesas, verduras, estofados.

IDENTIFICACION FISICA
Rotulación según Resolución 5109 de 2005

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Verde oliva característico, con ligeras tonalidades marrones y amarillas
ASPECTO	Hojas fragmentadas tipo escamas, sin presencia de material extraño.
AROMA	Herbal aromático, propio del laurel sin olores extraños
SABOR	Herbal amargo, característico del laurel.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res. 4241 de 1991)

HUMEDAD	4% mínimo a 15% máximo
CENIZAS	0% mínimo a 6% máximo.
CENIZAS INSOLUBLES	0% mínimo a 1% máximo.
FIBRA BRUTA	0% mínimo a 30% máximo.
ACEITE ESENCIAL	1.6% mínimo.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (Res. 4241 de 1991)

COLIFORMES FECALES	< 4-40 NMP
ESPORASCLOSTRIDIUMSULFITO REDUCTOR	< 100-1000 UFC/g
BACILLUS CEREUS	< 100-1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	< 3000-5000 UFC/g
SALMONELLA *spp*	Ausente (NTC 4423 de 1998)

CARACTERISTICAS TECNICAS

GRANULOMETRIA

PRESENTACION	MALLA	RETENCION
Hoja	No aplica	No aplica
Picada	# 14	< 4%
Polvo	# 30	< 5%

cimpa s.a.s.	**FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	LAUREL	

PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUE

ITEM	PRESENTACION
Laurel hoja	10 - 12,5 kg saco laminado polipropileno
Laurel Picado	12,5 - 25 kg saco laminado polipropileno
Laurel Molido	25 kg saco laminado polipropileno
VIDA UTIL	20 meses a partir de su fabricación. Conservar en un lugar seco, fresco y en el empaque original cerrado, fuera del alcance de olores fuertes.

Fecha última revisión: 25/02/2019

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.