ACTA DE PAGO N° 9

CONTRATO N° 108 DE 2026

CONTRATISTA:	GERMAN SÁNCHEZ LOAIZA - AREPAS RIONEGRO	
OBJETO:	SUMINISTRO DE AREPAS DE MAIZ Y DE CHOCOLO PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN DE NUTRICERES	
PAGO	UN MILLÓN QUINIENTOS CATORCE MIL PESOS M/L TRIBUTOS INCLUIDOS ($ 1.514.000,00)	
FECHA DEL CONTRATO:	30 DE ENERO DE 2026	
CDP	NÚMERO: 123	FECHA: 30 DE ENERO DE 2026
CRP	NUMERO: 123	FECHA: 30 DE ENERO DE 2026

A la fecha 30 OCT 2026, se reunieron ADRIANA CATERINA OROZCO GONZALEZ identificada con cedula de ciudadanía N° 39.443.870 de Rionegro (Ant) Gerente y Representante Legal de Nutriceres y DANIEL HERNANDO MANCILLA DUQUE con cedula de ciudadanía N° 1.007.460.976 de Cali (V. del Cauca) en calidad de supervisor del contrato 108 de 2026 con el fin de firmar el acta de pago del Contratista GERMAN SÁNCHEZ LOAIZA - AREPAS RIONEGRO por un valor de: UN MILLÓN QUINIENTOS CATORCE MIL PESOS M/L TRIBUTOS INCLUIDOS ($ 1.514.000,00), según la siguiente relación:

No. Factura	Fecha de la factura	Valor
FESP 7478	01-10-2026	$ 189.800,00
FESP 7480	01-10-2026	$ 300.800,00
FESP 15179	02-10-2026	$ 266.400,00
FESP 7487	05-10-2026	$ 189.800,00
FESP 7506	08-10-2026	$ 266.400,00
FESP 7516	14-10-2026	$ 300.800,00
	Total:	$ 1.514.000,00

Mediante la suscripción de la presente acta, los supervisores asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida. Para constancia de lo anterior, firman la presente acta quienes en ella intervinieron:

Daniel M.

CATERINA OROZCO GONZALEZ
Gerente y Representante Legal
C.C:39.443.870

DANIEL HERNANDO MANCILLA DUQUE
Supervisor
C.C: 1.007.460.976

Rol	Cargo/nombre	Firma
Revisa: Componente financiero	Líder financiero / Bayron Antonio Valencia Quintero	
Revisa: Componente Legal	Líder de contratación / Felipe Martínez Otalvaro	
Revisa: Componente Técnico	Líder de nutrición/ Yolanda Maribel Ospina Sánchez	
Aprueba:	Subgerente técnico / Rubén Darío González Arenas	

INFORME DE SUPERVISIÓN

44 folios
Sandra.

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SUMINISTROS No.108-26

748

FECHA DE ELABORACIÓN:	30 OCT 2026				
SUPERVISIÓN: X INTERVENTORÍA:	No. 09	DE SEGUIMIENTO:		FINAL	
		PARA PAGO:	X		
PERIODO DE SEGUIMIENTO DEL INFORME:	Desde:	16/09/2026	Hasta:	15/10/2026	

1. INFORMACIÓN GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO:

CONTRATO:	x	NÚMERO: 108-2026
CONVENIO:		FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 30 DEL MES DE ENERO DE 2026
FECHA ACTA DE INICIO:		02 DE FEBRERO DE 2026
OBJETO: SUMINISTRO DE AREPAS DE MAIZ Y DE CHOCOLO PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN DE NUTRICERES		

CONTRATISTA / ASOCIADO:	GERMAN SANCHEZ LOAIZA-AREPAS RIONEGRO		
NIT O CÉDULA:	70723847-9		
CUENTA BANCARIA:	BANCOLOMBIA CUENTA AHORROS		
NÚMERO DE CUENTA:	71587035213		
VALOR INICIAL:	$19.699.200	LETRAS: DIECINUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS M.L TRIBUTOS INCLUIDOS	
PLAZO INICIAL: (Fecha de inicio y de terminación)	DESDE EL 02 DE FEBRERO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026		
ADICIÓN:	N/A	VALOR ADICIÓN	% DE ADICIÓN – No. CDP:
		N/A	N/A
PRÓRROGA:	N/A	TIEMPO PRORROGADO	NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN
		N/A	N/A
HISTÓRICO DE SUSPENSIONES:	N/A	FECHA INICIO	FECHA REANUDACIÓN
		N/A	N/A
REINICIO:	N/A	FECHA REINICIO	N/A
CDP:	No. 123	FECHA DEL CDP:	30 DE ENERO DE 2026
REGISTRO PRESUPUESTAL:	No. 123	FECHA DEL CRP:	30 DE ENERO DE 2026
SUPERVISOR:	YURLEY RAMÍREZ LONDOÑO		

CARGO:	Profesional de Gestión de la Nutrición Desde el 30 enero 2026 hasta el 22 febrero 2026 DANIEL HERNANDO MANCILLA DUQUE Profesional de Gestión de la Nutrición Desde el 23 febrero 2026	
INTERVENTOR:	NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:	N/A
	NÚMERO CONTRATO:	N/A
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA:	54,3%	

COMPONENTE FINANCIERO CONSOLIDADO

No. de Acta de Pago	No. del Comprobante de Egreso y factura	Fecha de pago Comprobante de Egreso	Valor pagado	Valor ejecutado	Saldo Pendiente por ejecutar **VALOR TOTAL DEL CONTRATO:** $ 19.699.200
Acta No 1	FESP 6777-2026-00683	18-03-2026	$ 270.100	$ 270.100	**$ 19.429.100**
	FESP 6733-2026-00684		$ 333.000	$ 333.000	**$ 19.096.100**
	FESP 6755-2026-00685		$ 266.400	$ 266.400	**$ 18.829.700**
	FESP 6766-2026-00686		$ 192.000	$ 192.000	**$ 18.637.700**
Acta No 2	FESP 6815-2026-00974	22-04-2026	$ 325.600	$ 325.600	**$ 18.312.100**

	FESP 6810-2026-00975		$ 458.400	$ 458.400	$ 17.853.700
	FESP 6838-2026-0976		$ 188.700	$ 188.700	$ 17.665.000
Acta No 3	FESP 6912-2026-01190	08-05-2026	$ 402.900	$ 402.900	$ 17.262.100
	FESP 6915-2026-01191		$ 188.700	$ 188.700	$ 17.073.400
	FESP 6916-2026-01194		$ 458.400	$ 458.400	$ 16.615.000
	FESP 6927-2026-01193		$ 188.700	$ 188.700	$ 16.426.300
	FESP 6950-2026-01192		$ 458.400	$ 458.400	$ 15.967.900
Acta No 4	FESP 7010-2026-01489	05-06-2026	$ 458.400	$ 458.400	$ 15.509.500
	FESP 7012-2026-01490		$ 255.300	$ 255.300	$ 15.254.200
	FESP 7033-2026-01491		$ 458.400	$ 458.400	$ 14.795.800
Acta No 5	FESP 7109 - 2026-01738	03-07-2026	$ 244.200	$ 244.200	$ 14.551.600
	FESP 7112 - 2026-01739		$ 210.900	$ 210.900	$ 14.340.700
	FESP 7115 - 2026-01740		$ 388.200	$ 388.200	$ 13.952.500
	FESP 7124 - 2026-01741		$ 210.900	$ 210.900	$ 13.741.600
Acta No 6	FESP 7177 - 2026-02117	01-09-2026	$ 189.800	$ 189.800	$ 13.551.800
	FESP 7179 - 2026-02118		$ 282.300	$ 282.300	$ 13.269.500
	FESP 7181 - 2026-02119		$ 189.800	$ 189.800	$ 13.079.700
	FESP 7199 - 2026-02120		$ 282.300	$ 282.300	$ 12.797.400
	FESP 7217 - 2026-02121		$ 189.800	$ 189.800	$ 12.607.600
Acta No 7	FESP 7274 - 2026-02375	22-09-2026	$ 282.300	$ 282.300	$ 12.325.300
	FESP 7275 - 2026-02376		$ 189.800	$ 189.800	$ 12.135.500
	FESP 7276 - 2026-02377		$ 229.400	$ 229.400	$ 11.906.100
	FESP 7303 - 2026-02378		$ 189,800	$ 189,800	$ 11.716.300

	FESP 7316 - 2026-02379		$ 236.800	$ 236.800	**$ 11.479.500**
Acta No 8	FESP 7369		$	$ 189.800	**$ 11.289.700**
	FESP 7373		$	$ 300.800	**$ 10.988.900**
	FESP 7382		$	$ 189.800	**$ 10.799.100**
	FESP 7400		$	$ 300.800	**$ 10.498.300**
Acta No 9	FESP 7478		$	$ 189.800	**$ 10.308.500**
	FESP 7480		$	$ 300.800	**$ 10.007.700**
	FESP 15179		$	$ 266.400	**$ 9.741.300**
	FESP 7487		$	$ 189.800	**$ 9.551.500**
	FESP 7506		$	$ 266.400	**$ 9.285.100**
	FESP 7516		$	$ 300.800	**$ 8.984.300**
		Total:	$ 8.219.700	$ 10.714.900	$ 8.984.300

2. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES Y/O ACTIVIDADES DE LAS PARTES

ANEXOS TÉCNICOS

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA
Cumplir con los estándares de calidad de conformidad con las normas técnicas y legislación del área de su competencia para la prestación del servicio y/o suministro y acuerde con el requerimiento técnico presentado.	El contratista cumple con todos los estándares de calidad verificados a través de las fichas técnicas de los productos y los certificados de calidad.	Las fichas técnicas de los suministros y el registro sanitario fueron anexados en el informe de supervisión número 1.
Entregar los bienes y/o productos, y facturas para el cobro; de manera oportuna con todos los requisitos,	El contratista entrega de manera oportuna tanto los productos como las facturas y soportes necesarios para la	Se anexan las facturas de los suministros generados en el

solicite mediante pedido previa coordinación para ello con el supervisor del contrato y de acuerdo con las necesidades y requerimientos de esta.	productos que fueron solicitados mediante órdenes de compra de acuerdo con las necesidades.	solicitados y formatos de recepción con los productos entregados por el contratista.
NUTRICERES S.A.S., podrá modificar, de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el CONTRATISTA se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones.	El contratista cumple con fechas, lugares y horarios establecidos para la entrega de los suministros.	Se anexan órdenes de compra con fechas, horarios y lugar de entrega de los suministros.
Asumir el nivel de riesgo y la propiedad del producto hasta el momento en que se realice la entrega total de los productos a satisfacción de NUTRICERES S.A.S. en el lugar indicado.	Se verifica que todos los suministros solicitados al proveedor cumplan con los estándares de calidad y se reciben a satisfacción en NUTRICERES S.A.S.	Se anexa formato de recepción de materia prima, en el cual se verifica que todos los suministros cumplan con los estándares de calidad y se reciban en las cantidades solicitadas.
Asumir los costos del transporte, cargue y descargue de los productos hasta la sede de NUTRICERES S.A.S. y/o donde el supervisor indique en el municipio de Rionegro, será asumido por el CONTRATISTA.	El contratista asume los costos del cargue y descargue para la entrega de los suministros solicitados.	Se anexa factura de los suministros entregados, donde se evidencia solo el cobro de los productos entregados sin ningún cargo adicional.
NUTRICERES S.A.S podrá efectuar visitas de supervisión a estas instalaciones.	La última visita se llevó a cabo por el profesional de calidad e inocuidad de Nutriceres el viernes 25 de septiembre.	Se anexa el informe de la visita al proveedor el cual obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 93%
Suministrar las fichas técnicas las cuales deberán contener la siguiente información • Nombre del producto • Descripción del producto	El contratista cumple suministrando las fichas técnicas de los productos.	Las fichas técnicas de los productos fueron anexadas en el informe de supervisión número 1.

soportes y efectuar los trámites correspondientes para legalizar el respectivo pago	legalización de los respectivos pagos.	periodo y los documentos necesarios para el pago -pago de la seguridad social, -certificado de parafiscales, -documentación del contador).
Mantener stock disponible que permita atender el flujo de pedidos de NUTRICERES S.A.S.	El contratista cumple con las solicitudes de pedidos que se requieren por parte de NUTRICERES S.A.S e informa si en algún momento no tiene disponibilidad de algún producto, con el fin de poder reaccionar.	Se anexan órdenes de compra y formato de recepción de materia prima
Entregar los elementos en las instalaciones de NUTRICERES S.A.S y/o donde se le comunique en el municipio de Rionegro, de acuerdo con lo solicitado a través del supervisor del contrato.	El contratista cumple con el lugar establecido para la entrega de los suministros solicitados.	Se anexan órdenes de compra con fechas, horarios y lugar de entrega de los productos.
Realizar la entrega de los elementos del objeto contractual en el tiempo que se le indique de la orden de compra del supervisor. Dicho requerimiento se hará por NUTRICERES S.A.S, y debe ser entregado y facturado de la misma forma en que se solicitó.	El contratista cumple con las fechas y horarios establecidos para la entrega de los productos solicitados.	Se anexan órdenes de compra con fechas y horarios de los productos.
Se debe costear por precios unitarios y las cantidades serán pedidas por demanda, acorde a las necesidades de NUTRICERES S.A.S.	El contratista entrega de manera oportuna las facturas en las que se plasma los precios unitarios de los productos.	Se anexan las facturas de los suministros generados en el periodo y los documentos necesarios para el pago -pago de la seguridad social, -certificado de parafiscales, -documentación del contador).
El contratista deberá suministrar solo lo que NUTRICERES S.A.S, le	El contratista cumple con la entrega de exclusivamente	Se anexan órdenes de compra con los productos

• Número de registro INVIMA • Ingredientes en nombre decreciente • Características organolépticas del producto o especificaciones sensoriales • Especificaciones fisicoquímicas • Especificaciones microbiológicas de acuerdo a la normativa vigente • Información nutricional • Uso previsto y/o forma de consumo • Especificaciones de empaque/ embalaje y rotulación • Presentaciones comerciales del producto • Tipo de conservación y/o almacenamiento del producto • Vida útil del producto • Imagen real del producto • Especificaciones sobre la forma en que se lotea el producto / identificación del lote de producción • Identificación con nombre y cargo de quien elaboró y aprobó el informe de los productos suministrados		
Suministrar el concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos del establecimiento donde se almacenan y/o fabriquen los productos.	El contratista suministra el concepto sanitario.	El concepto sanitario favorable suministrado por el contratista fue anexado en el informe de supervisión número 1.

ANEXOS TÉCNICOS:

2.1. REGISTRO FOTOGRÁFICO:





2.2. SEGUIMIENTO TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DEL CONTRATO:

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

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

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

4. ANOTACIONES U OBSERVACIONES ADICIONALES:

- Evidencia de publicación SIA y SECOP.

SIA.

108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_1.pdf --> 2026/03/17
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_2.pdf --> 2026/04/06
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_3.pdf --> 2026/05/05
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_4.pdf --> 2026/06/03
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_no_5.pdf --> 2026/07/06
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_6.pdf --> 2026/07/29
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_7.pdf --> 2026/09/28
108_acta_de_pago_e_informe_de_supervision_8.pdf --> 2026/10/02
108_comprobante_de_egreso_no1.pdf --> 2026/05/26
108_comprobante_de_egreso_no_2.pdf --> 2026/06/16
108_comprobante_de_egreso_no3.pdf --> 2026/07/15
108_comprobante_de_egreso_no4.pdf --> 2026/07/15
108_comprobante_de_egreso_no5.pdf --> 2026/08/18
108_comprobante_de_egreso_no_6.pdf --> 2026/10/15
108_comprobante_de_egreso_no_7.pdf --> 2026/10/15

SECOP.

108 COMPROBANTE DE EGRESO No5.pdf	Descargar
108 ACTA DE PAGO E INFORME DE SUPERVISIÓN 7.pdf	Descargar
108 ACTA DE PAGO E INFORME DE SUPERVISIÓN 8.pdf	Descargar
108 COMPROBANTE DE EGRESO No 6.pdf	Descargar
108 COMPROBANTE DE EGRESO No 7.pdf	Descargar

5. ANEXOS:

	ANEXOS	Verificación
1	Acta de pago	✓
2	Informe de supervisión	✓
3	Cuenta de Cobro o Factura Legal	✓
4	Planilla de seguridad social	✓
5	Certificado de aportes parafiscales (para personas jurídicas)	N/A
6	Tarjeta profesional y Junta Central de Contadores, del contador que suscribe el certificado de parafiscales.	✓
7	Informe de actividades para contratos de servicios.	N/A
8	Órdenes de compra para contratos de suministro	✓
9	Formato de recepción para contratos de suministro.	✓
10	Declaración bajo la gravedad del juramento	✓
11	Cámara de Comercio, Rut o Resolución de Facturación (aplica sólo cuando se modifique por el proveedor o contratista)	N/A
12	Certificados de calidad para contratos de suministro, cuando aplique	✓
13	Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente del lugar donde se fabriquen, procesen, distribuyan y almacenen alimentos	N/A
14	Actas de pago e informes de supervisión publicados en SIA y SECOP. (Corresponde a la verificación que se hace al momento de la revisión del informe)	✓

Para constancia, se firma la presente acta:

Daniel M.

Nombre: DANIEL HERNANDO MANCILLA DUQUE
SUPERVISOR/INTERVENTOR

Rol	Cargo/nombre	Firma
Revisa: Componente financiero	Líder financiero / Bayron Antonio Valencia Quintero	
Revisa: Componente Legal	Líder de contratación / Felipe Martínez Otalvaro	
Revisa: Componente Técnico	Líder de nutrición/ Yolanda Maribel Ospina Sánchez	
Aprueba:	Subgerente técnico / Rubén Darío González Arenas	

Nutriceres	LISTA DE EVALUACIÓN SANITARIA PROVEEDORES	CÓDIGO: M-GM-ISC-412
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD	VERSIÓN: 2
		PÁGINA: FECHA: 10/03/24

Razón Social:	Genaro Enrique Campos Arroyo	NIT:	1093738479
Dirección:	Vereda Hatico	Ciudad:	Rionegro
Representante de la empresa ante auditoria:	Alejandro Nuñez A	Cargo del Representante:	Jefe Calidad
Correo de contacto:	Arquinenzayo@hotmail.com	Productos:	Arepa Bonita, Arepa Dorada
Lugar donde se realiza la inspección:	Planta Rionegro	Fecha de inspección:	25/09/26
Responsable de la inspección:	Felipe Galvis - Carlos - Ing.	Fecha Ultima visita:	29/05/26

Número del Ítem	Aspecto a Evaluar	Puntaje cumplimiento	Puntaje obtenido	Porcentaje cumplimiento	Hallazgo / Seguimiento
1	PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	148	0	0.0%	
1.1	PROYECTO Y CONSTRUCCION DE LAS INSTALACIONES	56	0	0.0%	
1.1.1	Ubicación	4	0	0.0%	
1.1.1.1	El establecimiento es exclusivo para la producción de alimentos y no tiene conexión directa con las actividades de la vivienda; además, se mantiene alejado de fuentes de contaminación directa (Ejem: zonas de basura)	2	2		
1.1.1.2	El diseño del establecimiento permite el flujo adecuado de personal, materia prima, equipos rodantes, residuos, otros, evitando la contaminación cruzada.	2	2		
1.1.2	Almacenes	16	0	0.0%	
1.1.2.1	Los almacenes están cerrados y protegidos contra el ingreso de agentes contaminantes. La materia prima, insumos y producto terminado se almacenan en ambientes separados o distribuidos de modo que se evite contaminación cruzada.	2	1		Techo Fecha obsolescente
1.1.2.2	Las paredes, pisos y techos de los almacenes son de material sanitario, superficies lisas y recubiertas con pintura lavable de colores claros; así mismo su diseño permite una fácil limpieza. La altura de los techos reduce al mínimo la condensación de agua y formación de mohos.	2	1		Resbalete en Bodega techo mostrar
1.1.2.3	Las ventanas u otras aberturas diseñadas para tal fin, están provistas de medios que impiden el ingreso de insectos y contaminantes; así mismo, su diseño evita la acumulación de suciedad.	2	2		
1.1.2.4	Las puertas son de superficie lisa y fáciles de limpiar. Espacio entre puerta y piso no superior a 1 cm	2	1		Puerta entrada oscurecto.
1.1.2.5	Los pisos cuentan con declive hacia canaletas o sumideros para facilitar el lavado y escurrimiento de líquidos. Existen uniones a media caña entre piso-pared y pared-techo	2	1		Pisos con cocción con uniones baldosa
1.1.2.6	Los productos se estiban en estibas o estantería cumpliendo las distancias establecidas (60 cm pared y 15 cm piso), de modo que permite el adecuado flujo del aire y actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.	2	2		
1.1.2.7	Los envases, empaques, embalajes, productos químicos de limpieza y control de plagas, se almacenan en zonas exclusivas y controladas, delimitadas e identificadas, respetando la conservación requerida.	2	2		
1.1.2.8	Se ha previsto la instalación de medios que eviten el ingreso de plagas y/o contaminantes de modo efectivo. De existir lámparas para insectos, se encuentran operativos y se ubican en lugares donde las materia primas, insumos, productos finales, etc. no están expuestos. En caso de utilizarse cortinas de aire, estas cuentan con traslape suficiente, su altura es al ras del piso y el ancho protege el umbral o abertura.	2	2		
1.1.3	Area de Origen (aplica para cultivos piscícolas, granjas avícolas, ganaderas y porcícolas)	4	0	0.0%	
1.1.3.1	Los potreros, estanques, granjas o sitios destinados para la crianza de animales, cuentan con la capacidad adecuada, sin generar alteraciones en el lugar por la sobrepoblación, no pone en riesgo la especie	N/A			
1.1.3.2	Se cuenta con área destinada para el almacenamiento de insumos agrícolas, agroquímicos y demás usados en está actividad	N/A			
1.1.3.3	Se realiza monitoreo del estado del ambiente donde se lleva a cabo la crianza (agua, suelo), sin generar condiciones que construyan al deterioro de la calidad del animal, ni que generen riesgo de inocuidad	N/A			
1.1.3.4	El sitio destinado para la crianza de la especie se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento	N/A			
1.1.3.5	Se cuenta con soportes para el control de la crianza de las especies (compra de alevinos origen), dietas, control de enfermedades)	N/A			
1.1.3.6	El proceso de recolección de la especie se realiza bajo adecuadas condiciones de manipulación, sin que se genere riesgo en la inocuidad	N/A			
1.1.3.7	Cuenta con permisos del ICA o entidad competente para realizar la crianza de la especie	2	N.A		
1.1.3.8	Se realiza análisis microbiológicos y fisicoquímicos para el control antibióticos, metales pesados y demás residuos que generen riesgo para la salud del consumidor	2	2		Agromanek 10/09/26 Pesticidas y plaguicidas.
1.1.4	Areas de Procesamiento	6	0	0.0%	
1.1.4.1	Las salas de proceso se encuentran cerradas y protegidas del ingreso de posibles agentes contaminantes (Ejemplo: aberturas entre pared-techo, pared-pared, pared-puerta, etc.).	2	2		
1.1.4.2	Las paredes, pisos y techos de las áreas de procesamiento son de material sanitario, superficies lisas y recubiertas con pintura lavable de colores claros; así mismo su diseño permite una fácil limpieza.	2	1		Desprendimiento pintura techo.
1.1.4.3	Las ventanas u otras aberturas diseñadas para tal fin, están provistas de medios que impiden el ingreso de insectos y contaminantes; así mismo, su diseño evita la acumulación de suciedad.	2	1		Ingreso exterior de insectos

1.1.5	Equipos	8	0	0.0%	
1.1.5.1	Los equipos, materiales y utensilios empleados en la manipulación de alimentos son de material sanitario, no son absorbentes ni corrosibles y sus superficies son lisas y están libres de orificios y grietas.	2	2		
1.1.5.2	Todos los ambientes refrigerados o salas climatizadas están dotados de dispositivos para la medición y registro de la temperatura, están colocados en lugares visibles y se encuentran operativos.	2	2		
1.1.5.3	Los equipos empleados en operaciones críticas se encuentran operativos y cuentan con instrumentos y/o accesorios de medición que permitan controlar de modo efectivo los parámetros de proceso (termómetros, termógrafos, manómetros, termo higrómetros, etc.).	2	2		
1.1.5.4	Los equipos de frío (refrigeradoras, congeladoras) son de material sanitario y sus superficies son lisas y estos se encuentran operativos de modo que mantengan la cadena de frío..	2	2		
1.1.6	Iluminación y Ventilación	8	0	0.0%	
1.1.6.1	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan.	2			
1.1.6.2	Las fuentes de luz artificial ubicadas en zonas donde se manipulan y/o almacenan los alimentos están protegidas para evitar que partículas de vidrio caigan accidentalmente a los alimentos en caso de ruptura (pantallas protectoras, micas, Films, etc.).	2	2		
1.1.6.3	Tanto el sistema de ventilación natural y/o forzada (inyectores, presión positiva, ventiladores, etc.), como el sistema de extracción (campanas extractoras, extractores, etc.), son suficientes para evitar que el calor excesivo se convierta en vapor condensado, lo que puede representar una fuente de contaminación. Por otro lado, se percibe que la corriente de aire no se desplaza del área sucia al área limpia.	2	2		
1.1.6.4	Los equipos de ventilación o extracción están provistos de rejillas u otra protección (mallas o filtros) de material anti corrosivo fáciles de retirar y limpiar.	2	2		
1.1.7	Gabinetes de higiene: Manos y calzado	4	0	0.0%	
1.1.7.1	Existen instalaciones para el lavado y desinfección de manos al ingreso, dentro de las salas de procesamiento, con de accionado indirecto. Cuentan con: agua potable a flujo continuo, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos.	2	2		
1.1.7.2	Se cuenta si es necesario con pediluvios para lavado de botas que no contamine las salas de procesamiento.	2	2		
1.1.8	Servicios Higiénicos y vestuarios	6	0	0.0%	
1.1.8.1	Cuentan con un vestuario para facilitar el cambio de vestimenta separado de hombre y mujeres. Así mismo, los casilleros permiten que los objetos personales y prendas de vestir no entren en contacto con la indumentaria de proceso.	2	2		
1.1.8.2	Los pisos, paredes y techos de los servicios higiénicos y vestuarios son de material sanitario.	2	2		
1.1.8.3	Los servicios higiénicos cuentan con agua potable a flujo continuo, jabón, desinfectante y sistema de secado de manos.	2	2		
1.2	INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	34	0	0.0%	
1.2.1	Mantenimiento y limpieza	8	0	0.0%	
1.2.1.1	Los alrededores de las áreas de proceso, almacenes, zonas de desplazamiento y la zona de recepción, se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento. Así mismo, se encuentran libres de material en desuso y/o inservibles.	2	2		
1.2.1.2	Los pisos, canaletas, sumideros, paredes, techos, puertas, ventanas, luminarias y dispositivos de protección (mallas, cortinas de exclusión, etc.) de las áreas de procesamiento, almacenes y servicios sanitarios se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	2		
1.2.1.3	Los equipos, utensilios y superficies de trabajo se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	2		
1.2.1.4	Los materiales de limpieza (escobillas, escobas, jaladores de agua, paños, recogedores, otros) se encuentran limpios, en buen estado físico y son de uso exclusivo para las áreas de trabajo (zona sucia y zona limpia). La limpieza de estos materiales no genera contaminación de los alimentos.	2	2		
1.2.2	Programa de limpieza	6	0	0.0%	
1.2.2.1	Se cuenta con un programa escrito de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios de limpieza, éste especifica las áreas que habrán de limpiarse, método y herramientas de limpieza, sustancias químicas y sus concentraciones empleadas, responsables y frecuencia de la actividad.	2	2		Limpieza con acido peracetico 15.04/26
1.2.2.2	Los registros evidencian la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido.	2			
1.2.2.3	Se cuenta con un programa de verificación microbiológica de la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo y ambientes. Se cuenta con registros, los cuales evidencian las acciones correctivas derivadas del programa de verificación microbiológica.	2	2		
1.2.3	Control de agua	6	0	0.0%	
1.2.3.1	Existen lineamientos para verificar la calidad sanitaria del agua. Los registros de control físico químico, microbiológico, etc. evidencian que el agua es segura para la fabricación de alimentos, limpieza del personal e instalaciones.	2	2		
1.2.3.2	Los pozos y/o reservorios de agua están construidos, mantenidos y protegidos evitando la contaminación del agua. Así mismo, los reservorios de agua cuentan con la capacidad para abastecer lo que demanda el proceso.	2	2		Control Agua potable pH 7-8 2ppm.
1.2.3.3	En el caso de utilizar hielo y vapor (que entre en contacto directo con el alimento), se obtienen a partir de agua potable, se almacenan en ambientes adecuados, y estos son suficientes para las actividades de producción.	2	2		
1.2.4	Control de plagas	8	0	0.0%	
1.2.4.1	Se evidenció la ausencia de insectos, roedores, pájaros, entre otros animales, o de señales (heces, manchas de grasa, etc.) que pudieran indicar la presencia de plagas en las áreas de procesamiento, almacenes y exteriores.	2	2		

1.2.4.2	Se cuenta con medios de control físico (cebaderos, mallas metálicas, trampas en canaletas, sumideros, tapas metálicas o de concreto en cajas de	2	2		
1.2.4.3	Se cuenta con información referida a las sustancias químicas a utilizar, su potencial tóxico y las medidas de seguridad de aplicación antes y después de efectuado el servicio (Registro sanitario y ficha técnica, autorización sanitaria de la empresa de saneamiento). De realizarse de manera interna, el personal cuenta con capacitación y maneja las Hojas de Seguridad.	2	2		cambio plagas. ahora manejado 18/09/26
1.2.4.4	Los registros evidencian la ejecución de las actividades de control de plagas. (informe técnico de evaluación, certificado, monitoreo de cebaderos	2	2		
1.2.5	Control de residuos	6	0	0.0%	
1.2.5.1	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico (hasta 3/4 de su capacidad) con bolsa según el residuo, adecuadamente cubiertos o tapados.	2	2		
1.2.5.2	La zona de acopio (almacén de desechos) está acorde al volumen de residuos generados, se encuentra limpia y en buen estado de mantenimiento.	2	1		Pendiente recoger
1.2.5.3	Se cuenta con medios para la retención de sólidos en residuos líquidos generados en los procesos (trampas de grasa, pozos sépticos). Estos se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.	2	2		
1.3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS	6	0	0.0%	
1.3.1	Se cuenta con información referida al mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos (responsables, frecuencia, relación de equipos, servicio interno o por terceros).	2	2		Metrolect Certificado CMP4064
1.3.2	Se cuenta con registros del mantenimiento de acuerdo a las frecuencias establecidas.	2	2		
1.3.3	Se cuenta con información (programa o cronograma) respecto a la calibración y/o verificación de instrumentos de medición de parámetros críticos. Los registros y/o etiquetas demuestran el cumplimiento de las frecuencias de la calibración y/o verificación de dichos instrumentos	2	2		TESTO Bascula. 2- 300kg
1.4	PERSONAL	6	0	0.0%	
1.4.1	El personal viste la indumentaria completa, cuenta con indumentaria de trabajo en acorde a las actividades desarrolladas. Incluye al personal ajeno a las labores productivas y visitantes.	2	2		
1.4.2	El personal demuestra la aplicación de buenas prácticas de manufactura en las actividades que desarrolla.	2	2		
1.4.3	La empresa controla el estado de salud del personal	2	2		Daily Ocampo. ~~22/08/26~~
1.4.4	Se cuenta con un programa de verificación microbiológica de la higiene de las manos (superficies vivas), tomando en cuenta al personal que es manipulador directo de los productos.	2	2		Tampoco han tomado?
1.5	TRANSPORTE	2	0	0.0%	
1.5.1	Se inspeccionan las condiciones de limpieza de los vehículos antes de la recepción de insumos, materias primas y otros, así como antes del cargue de los productos terminados. Se cuenta con registros. En caso de transportar productos perecederos, se verifica que la temperatura de la cabina es menor que la temperatura que requiere el producto.	2	2		
1.5.2	En caso de encontrar vehículos, se observa que están provistos de medios para proteger a los productos de la contaminación cruzada (factores ambientales, derrame de sustancias químicas, productos de diferente naturaleza o no compatibles).	N.O			
1.6	CAPACITACIÓN	8	0	0.0%	
1.6.1	Se cuenta con un responsable del manejo de los aspectos que permiten asegurar la inocuidad de los alimentos preparados o fabricados; esta persona evidencia competencia técnica para implementar las BPM y el sistema HACCP (de ser aplicable).	2	2		- capacitacion recibio solidos 04/09/26
1.6.2	Se cuenta con un programa de capacitación dirigido al personal técnico y operario, el cual es revisado y actualizado periódicamente, e incluye temas relacionados a las BPM - HACCP entre otros Se cuenta con documentacion que evidencie el cumplimiento del programa de capacitación (Ejem: listas de asistencia, material de capacitación)	2	2		- Daily Ocampo ~~22/08/26~~ 2026/09/03
1.6.3	Los manipuladores cuentan con plan de formación en alimentos de mínimo 10 horas/año?	2	2		
1.6.4	Se cuenta con avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura	2	2		
1.7	CONTROL DE OPERACIONES	36	0	0.0%	
1.7.1	Selección y control de proveedores	4	0	0.0%	
1.7.1.1	Se han establecido lineamientos para la selección y control de los proveedores tomando en consideración criterios sanitarios y compras locales mediante decreto 1860 de 2021	2	2		
1.7.1.2	Se llevan registros de selección y control de proveedores.	2	2		
1.7.2	Control de materias primas, insumos y envases	4	0	0.0%	
1.7.2.1	Se cuenta con especificaciones técnicas propias de las materias primas, insumos y envases, según lo establecido en la reglamentación vigente.	2	2		
1.7.2.2	Se registran los controles para aceptar o rechazar a las materias primas, insumos y envases al momento de la recepción de las mismas (análisis organoléptico, control de parámetros según especificaciones, etc.).	2	2		
1.7.3	Control de almacenamiento (materias primas/insumos/producto terminado)	6	0	0.0%	
1.7.3.1	Se cumple con los principios PEPS (primero en entrar/expirar, primero en salir/vencer).	2	2		
1.7.3.2	Los productos "aprobados", "observados" o "rechazados" se encuentran claramente identificados y separados, según aplique.	2	0		Maquen global recogerlo pendiente
1.7.3.3	El rotulado de las materias primas, insumos y producto final es conforme a la normativa vigente	2	0		tampoco han tomado muestra
1.7.4	Control de procesamiento	8	0	0.0%	
1.7.4.1	Se identifican y controlan parámetros críticos en las etapas de procesamiento, que repercuten en la inocuidad del producto final.	2	1		Estan proceso.
1.7.4.2	Se ha establecido sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación de los alimentos con materias extrañas (fragmentos de vidrios o de metal, piedra, astillas de madera, entre otros).	2	1		

I.7.4.3	Se cuenta con visita del INVIMA o Secretaría Distrital de Salud, actualizada y se han mejorado los ítems reportados de no cumplimiento. Si la planta cuenta con laboratorio interno, solicitar evaluación del INVIMA de acuerdo a la legislación vigente.	2	2.		Concepto 2021. 16/04/21
I.7.4.4	Se identifican y controlan los peligros físicos, químicos y biológicos establecidos según el Análisis de Peligros de Materias Primas y envases	2	2		
I.7.5	Control de producto terminado	8	0	0.0%	
I.7.5.1	Se cuenta con fichas técnicas del producto final, las cuales se basan en la normativa vigente. Existen evidencias respecto a la determinación de vida útil del producto.	2	2		
I.7.5.2	Los recipientes de productos terminados (no envasados) y productos semiprocesados están marcados de manera que se identifica el lote u otra información necesaria sobre ellos.	2	2		
I.7.5.3	Se cuenta con un programa para evaluar la calidad sanitaria (microbiológico y/o físico químico) del producto final. Los registros evidencian su cumplimiento.	2	2		Microbiologica mayo/26
I.7.5.4	Los productos finales se refrigeran y/o congelan hasta su despacho final, en caso de ser requerido por la naturaleza del producto?	2	2		
I.7.6	Trazabilidad	2	0	0.0%	
I.7.6.1	Los documentos y registros permitan efectuar la trazabilidad de los lotes de productos (hacia delante y hacia atrás).	2	2		Trazabilidad Aftosa lote 15.09.26 Microbiologica ep. 26.09.26
I.7.7	Quejas de clientes y/o Plan de contingencia	2	0	0.0%	
I.7.7.1	Se cuenta con lineamientos para la atención de reclamos de productos; los registros evidencian un análisis de causas y planteamiento de acciones correctivas o preventivas; posee plan de contingecia en caso de anomalías presentadas con ordenes de compra	2	2		
I.7.8	Recolecta de productos.	2	0	0.0%	
I.7.8.1	Existe un procedimiento de retiro del mercado de alimentos de consumo directo, en caso que no cumplan con los requisitos sanitarios. Este procedimiento incluye la supervisión de los productos afectados hasta la determinación de su destino final.	2	2		
	TOTAL PUNTAJE SIN HACCP	148	138	93%	

Aplica para Proveedores de derivados: Aves Cárnicos y derivados; Pescados

Número del ítem	ASPECTO A EVALUAR	Puntaje cumplimiento	Puntaje obtenido	Porcentaje cumplimiento	Hallazgo / Seguimiento
II	SISTEMA HACCP	18	0	0.0%	
II.1	Cuentan con un Plan HACCP actualizado.	2			
II.2	Se cuenta con concepto o autorización Sanitaria Vigente Se trabaja en los planteado en el Plan Gradual de Cumplimiento	2			
II.3	La descripción del producto incluye información sobre: características microbiológicas, físicas y químicas, composición, vida útil, uso presunto y condiciones de almacenamiento.	2			
II.4	El diagrama de flujo guarda relación con la descripción del proceso, el análisis de peligros y lo visto en el establecimiento. Se evidencian reuniones periódicas del equipo de inocuidad a través de informes, actas, etc.	2			
II.5	Se han identificado los peligros específicos en las materias primas, insumos y envases; asimismo en las etapas, según las condiciones de trabajo de la planta. En el análisis de peligros se han identificado los peligros significativos en función a la probabilidad de ocurrencia y el efecto de éstos en la salud de las personas.	2			N.A.
II.6	Se han identificado todos los PCC necesarios, empleando criterios científicos y técnicos. Se han establecido límites críticos que controlen los peligros identificados de modo inmediato. Así mismo, los límites críticos han sido validados.	2			
II.7	Los aspectos de vigilancia establecidos permiten tener bajo control los PCC identificados. Se llevan adecuadamente los registros de control de PCC, según las actividades descritas en el Plan HACCP. Los registros son revisados y firmados por personal idóneo designado para tal efecto.	2			
II.8	Las medidas preventivas establecidas se aplican a cabalidad. Se cuenta con procedimientos de Acciones Correctivas en caso de desviaciones, referidas al producto y al proceso para cada PCC; los cuales se aplican cada vez que son necesarios.	2			
II.9	Se cuenta con procedimientos para la verificación del Sistema HACCP (auditorías internas, plan analítico de verificación, entre otros), los cuales se llevan a cabo en las frecuencias establecidas y por el personal idóneo.	2			
	TOTAL PUNTAJE CON HACCP	166	0	0%	

N/A: No Aplica N/E: No Evidenciado N/O: No Observado

Ponderación: 2: cumple completamente; 1: cumple parcialmente; 0: no cumple; N/A: No aplica

80%	89%	Aceptable con Requisitos. Se debe solicitar plan de mejora

AUDITOR			REPRESENTANTE DEL PROVEEDOR	
NOMBRE: Felipe Galvis Cortes- Ingeniero de Alimentos			NOMBRE Y CARGO	Alejandro Muñeton.
FIRMA:	FGC	Control cambios: V1 Creacion de formato_ 2023 V2: modificación de criterios de evaluación para todo tipo de proveedores 10/03/24	FIRMA:	Alejandro Muñeton.

T° Interna Pechuga chocada 85°C empacada 25.8°C
9.8°C cava. Pernil 3.500 und 500g
6800 und 909.

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

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	1325-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**LUNES 21 DE 2026**
HORA DE ENTREGA:	**12:00 PM**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**10**	$ 370,00	$ **3.700,00**
AREPA DE CHOCOLO	UNIDAD X 50 GRAMOS	**80**	$ 800,00	$ **64.000,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**330**	$ 370,00	$ **122.100,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$189.800,00

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: P. U COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO HOSPITAL
FIRMA:	FIRMA:

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FESP7478
Fecha Emisión: 2026-10-01
Fecha Vencimiento: 2026-10-10
Número de Líneas: 3
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio.U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	330 - N	370.00	0.00	0.00	122,100.00
2	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	10 - N	370.00	0.00	0.00	3,700.00
3	0030001000016	AREPA DE CHOCOLO 50 GR	80 - N	800.00	0.00	0.00	64,000.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
189,800.00	0.00	0.00	189,800.00	0.00	0.00	189,800.00

DETALLE DE VALORES

IVA				RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	189,800	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Hospital orden de compra 1325-26

Valor en Letras: CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS
CUFE:
1cc8b9291fd05268c06038721194d81fffa0e3ec7d4e1d758b064567d3d32652189998e30f55f26b1f8d8681379459cc

Numeración Autorizada desde FESP7363 hasta FESP15000 según Resolución 18764115098720 de fecha 2026-09-03. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-01 13:26:12

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

2

Nutriceres
Nutrición consciente

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

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LOAIZA AREPAS RIONEGRO — CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (° C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
21/09/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 03/10/2026 L: 210926	10	X		N/A		1325-26 R 757		X			
21/09/2026	AREPA DE CHOCOLO TIPO TELA UNIDAD DE 50 GR	UNIDAD X 50 GRAMOS	F.V: 02/10/2026 L: 210926	80	X		N/A		1325-26 R 757		X			
21/09/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 03/10/2026 L: 210926	330	X		N/A		1325-26 R 757		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

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

Elaboró: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2022	Revisó: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2022	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 01 de 2022

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

21 de septiembre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 10 unidades de **Arepa Redonda** y 330 unidades de **Arepa media tela**

PRODUCTO	Arepa de Maíz.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	21/09/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	21/09/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	03/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.2°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

21 de septiembre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 80 unidades de **Arepa de Chócolo** x 50gr.

PRODUCTO	Arepa de Chócolo.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	21/09/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACION	21/09/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	02/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.2°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

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

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	1355-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**29/09/2026**
HORA DE ENTREGA:	**12:00 PM**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**120**	$ 370,00	$ **44.400,00**
AREPA DE CHOCOLO	UNIDAD X 50 GRAMOS	**80**	$ 800,00	$ **64.000,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**520**	$ 370,00	$ **192.400,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$300.800,00

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley R.

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FESP7480
Fecha Emisión: 2026-10-01
Fecha Vencimiento: 2026-10-10
Número de Líneas: 3
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio,U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	520 - N	370.00	0.00	0.00	192,400.00
2	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	120 - N	370.00	0.00	0.00	44,400.00
3	0030001000016	AREPA DE CHOCOLO 50 GR	80 - N	800.00	0.00	0.00	64,000.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
300,800.00	0.00	0.00	300,800.00	0.00	0.00	300,800.00

DETALLE DE VALORES

IVA				RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	300,800	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Hospital orden de compra 1355-26

Valor en Letras: TRESCIENTOS MIL OCHOCIENTOS
CUFE:
4c1a92f58cad79d14e1d1ba09d243382bc41673ea51381f7094f945468580a64b734530b2f87662e23d76c82d38f5c3b

Numeración Autorizada desde FESP7363 hasta FESP15000 según Resolución 18764115098720 de fecha 2026-09-03. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-01 13:30:28

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

2

Nutriceres
Nutrición consciente

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

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LOAIZA AREPAS RIONEGRO

CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (° C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
29/09/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 10/10/2026 L: 290926	120	X		N/A		1355-26 R 782		X			
29/09/2026	AREPA DE CHOCOLO TIPO TELA UNIDAD DE 50 GR	UNIDAD X 50 GRAMOS	F.V: 10/10/2026 L: 290926	80	X		N/A		1355-26 R 782		X			
29/09/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 10/10/2026 L: 290926	520	X		N/A		1355-26 R 782		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

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

Elaboró: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Revisó: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 03 de 2022	Aprobó: Gerente Fecha: Agosto 03 de 2022

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

29 de septiembre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 80 unidades de **Arepa de Chócolo.**

PRODUCTO	Arepa de Maíz.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Ramírez Arana
LOTE	29/09/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACION	29/09/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	10/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.4°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

29 de septiembre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad 520 unidades de **Arepa media tela y** 120 unidades de **Arepa redonda.**

PRODUCTO	Arepa de Maíz.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	29/09/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	29/09/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	10/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.4°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

Nutriceres Nutrición Consciente NIT 901.477.441-0	FORMATO ORDEN DE COMPRA	Código: FRATCP-04 Versión: V8 Página: 1 de 1

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	**1371-26**
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**02/10/2026**
HORA DE ENTREGA:	**12:00 P.M**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**240**	$ 370,00	$ **88.800,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**480**	$ 370,00	$ **177.600,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				*$266.400,00*

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA: DANIEL MANCILLA DUQUE CARGO: P. GESTIÓN DE LA NUTRICIÓN
FIRMA:	FIRMA: Daniel M.

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FE15179
Fecha Emisión: 2026-10-02
Fecha Vencimiento: 2026-10-11
Número de Líneas: 2
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio.U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	240 - N	370.00	0.00	0.00	88,800.00
2	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	480 - N	370.00	0.00	0.00	177,600.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
266,400.00	0.00	0.00	266,400.00	0.00	0.00	266,400.00

DETALLE DE VALORES

IVA			RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	266,400	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Hospital regional San Juan de Dios 137_26 contrato 108 de 26

Valor en Letras: DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS
CUFE:
e829a6a30652d5440a8d54f4cbe2f4259263e42c09357a15f415e2055b2cdf86697189a7c5f7c126755a93cc0e50978e

Numeración Autorizada desde FE12001 hasta FE20000 según Resolución 18764091038855 de fecha 2025-03-26. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-02 06:21:06

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

Nutriceres
Nutrición consciente

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

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LOAIZA AREPAS RIONEGRO

CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
2/10/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 14/10/2026 L: 021026	240	X		N/A		1371-26 R 15179		X			
2/10/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 14/10/2026 L: 021026	480	X		N/A		1371-26 R 15179		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

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

Elaboro: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto/8/de 2022	Revisa: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto/8/de 2022	Revisó: Director(a) Fecha: Agosto/8/de 2022

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

02 de Octubre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 480 unidades de **Arepa media tela** y 240 unidades de **Arepas redonda.**

PRODUCTO	Arepa de Maíz.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	02/10/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	02/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	14/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.2°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

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

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	1377-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**05/10/2026**
HORA DE ENTREGA:	**12:00 PM**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**10**	$ 370,00	$ **3.700,00**
AREPA DE CHOCOLO	UNIDAD X 50 GRAMOS	**80**	$ 800,00	$ **64.000,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**330**	$ 370,00	$ **122.100,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$189.800,00

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO HOSPITAL
FIRMA:	FIRMA: Yurley R.

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FESP7487
Fecha Emisión: 2026-10-05
Fecha Vencimiento: 2026-10-14
Número de Líneas: 3
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio.U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000016	AREPA DE CHOCOLO 50 GR	80 - N	800.00	0.00	0.00	64,000.00
2	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	330 - N	370.00	0.00	0.00	122,100.00
3	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	10 - N	370.00	0.00	0.00	3,700.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
189,800.00	0.00	0.00	189,800.00	0.00	0.00	189,800.00

DETALLE DE VALORES

IVA				RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	189,800	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Orden 1377-26 hospital regional San Juan de Dios contrato 108-26

Valor en Letras: CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS
CUFE:
65ac5222774329489ee4d2d0814fea574d4a6a8642c4e0fc1e655b2c06f2814b395d2845616a62b348b64db2b06a68b4

Numeración Autorizada desde FESP7363 hasta FESP15000 según Resolución 18764115098720 de fecha 2026-09-03. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-05 06:44:04

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

Nutriceres
Nutrición consciente

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

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LOAIZA AREPAS RIONEGRO

CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (°C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
5/10/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 17/10/2026 L: 05102026	10	X		N/A		1377-26 R 7487		X			
5/10/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 17/10/2026 L: 05102026	330	X		N/A		1377-26 R 7487		X			
5/10/2026	AREPA DE CHOCOLO TIPO TELA UNIDAD DE 50 GR	UNIDAD X 50 GRAMOS	F.V: 16/10/2026 L: 05102026	80	X		N/A		1377-26 R 7487		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

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

Elaboró: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2019	Revisó: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2019	Revisó: Gerente Fecha: Agosto 01 de 2019

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	29JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

05 de octubre 2026

Señores: Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad de:
330 UNIDADES DE AREPA MEDIA TELA DE MAIZ BLANCO
10 UNIDADES DE AREPA REDONDA DE MAIZ BLANCO

PRODUCTO	Arepa de Maíz
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	NUTRICERES
LOTECARACTERÍSTICAS	05/10/2026

FECHA DE FABRICACIÓN	05/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	17/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.5 °C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.

AREPAS RIONEGRO

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	29JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

05 de OCTUBRE 2026

Señores: Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad de:
80 UNIDADES DE AREPA DE CHOCOLO DE 50GR

PRODUCTO	Arepa de chócolo
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	NUTRICERES
LOTE	05/10/2026

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	05/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	16/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.5 °C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.

AREPAS RIONEGRO

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

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	**1409-26**
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**10/10/2026**
HORA DE ENTREGA:	**11:00 A.M**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**240**	$ 370,00	$ **88.800,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**480**	$ 370,00	$ **177.600,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				*$266.400,00*

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA: DANIEL MANCILLA DUQUE CARGO: P. GESTIÓN DE LA NUTRICIÓN
FIRMA:	FIRMA: Daniel M.

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FESP7506
Fecha Emisión: 2026-10-08
Fecha Vencimiento: 2026-11-02
Número de Líneas: 2
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio.U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	480 - N	370.00	0.00	0.00	177,600.00
2	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	240 - N	370.00	0.00	0.00	88,800.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
266,400.00	0.00	0.00	266,400.00	0.00	0.00	266,400.00

DETALLE DE VALORES

IVA				RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	266,400	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Hospital orden de compra 1409-26

Valor en Letras: DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS
CUFE:
455a51ee3477a747314fe2b474bec18cac38f052e76e6481a6d4995e2b0a153f484a9d047d4ddc206d35810c203cfc74

Numeración Autorizada desde FESP7363 hasta FESP15000 según Resolución 18764115098720 de fecha 2026-09-03. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-08 14:35:05

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

Codigo: M-GCL-CL-27
Version: V5
Fecha: mayo 21 de 2021
Pagina: 1 de 1

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LCAIZA AREPAS RIONEGRO

CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO		CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (° C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OSSERVACIONES	RESPONSABLE
						C	NC				Amb	R f	C		
8/10/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V:	20/10/2025	240	X		N/A		1409-26 R 7506		X			
			L:	08102026											
8/10/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V:	20/10/2026	480	X		N/A		1409-26 R 7506		X			
			L:	08102026											
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												
			F.V:												
			L:												

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

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	29JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

08 de octubre 2026

Señores: Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad de:
480 UNIDADES DE AREPA MEDIA TELA DE MAIZ BLANCO
240 UNIDADES DE AREPA REDONDA DE MAIZ BLANCO

PRODUCTO	Arepa de Maíz
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	NUTRICERES
LOTECARACTERÍSTICAS	08/10/2026

FECHA DE FABRICACIÓN	08/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	20/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.5 °C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matrícula profesional: 05254-437713.

AREPAS RIONEGRO

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

NUTRICERES S.A.S 901.477.441-0

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

NUMERO DE ORDEN:	1419-26
TIPO DE CONTRATO:	HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS
N° CONTRATO:	**108 DE 2026**
MODALIDAD:	SUMINISTRO HOSPITAL REGIONAL SAN JUAN DE DIOS T
FECHA DE ENTREGA:	**14/10/2026**
HORA DE ENTREGA:	**12:00 PM**
PROVEEDOR:	AREPAS RIONEGRO
CORREO PROVEEDOR	arepasrionegro@hotmail.com

PEDIDO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
AREPA REDONDA	UNIDAD	**120**	$ 370,00	$ **44.400,00**
AREPA DE CHOCOLO	UNIDAD X 50 GRAMOS	**80**	$ 800,00	$ **64.000,00**
AREPA MEDIA TELA	UNIDAD	**520**	$ 370,00	$ **192.400,00**
VALOR TOTAL DE LA FACTURA				$300.800,00

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

ELABORA: KATHERINE ARIAS YEPES CARGO: PROFESIONAL DE COMPRAS	SOLICITA:YURLEY RAMIREZ LONDOÑO CARGO: COORDINADORA PROYECTO
FIRMA:	FIRMA: Yurley R

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

Factura Electrónica de Venta

Número:
FESP7516
Fecha Emisión: 2026-10-14
Fecha Vencimiento: 2026-11-08
Número de Líneas: 3
Forma: Crédito Medio: No definido

SANCHEZ LOAIZA GERMAN
NIT: 70723847-9
Persona Natural
Dirección: VON BARRIO BLANCO KM 4, Rionegro
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Teléfono: 3113394238
Email: arepasrionegro@hotmail.com

Cliente: NUTRICERES SAS
NIT: 901477441
Dirección: CL 49 50 05
Ciudad: RIONEGRO-ANTIOQUIA
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Teléfono: 5204060
Email: INFO@NUTRICERES.GOV.CO

#	Ref.	Descripción	Cant - Unid	Precio.U	Iva	Dscto	Total
1	0030001000006	AREPAS REDONDA UNIDAD	120 - N	370.00	0.00	0.00	44,400.00
2	0030001000016	AREPA DE CHOCOLO 50 GR	80 - N	800.00	0.00	0.00	64,000.00
3	0030001000015	AREPA MEDIA TELA UNIDAD	520 - N	370.00	0.00	0.00	192,400.00

Total Bruto	Dscto x Línea	Dscto Global	Sub-Total	Valor Iva	Retenciones	Total
300,800.00	0.00	0.00	300,800.00	0.00	0.00	300,800.00

DETALLE DE VALORES

IVA				RTE FUENTE				RTE IVA				RTE ICA
%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	%	Base	Impuesto	
0.00	300,800	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	

OBSERVACIONES
Hospital orden de compra 1419-26

Valor en Letras: TRESCIENTOS MIL OCHOCIENTOS
CUFE:
32458a7e0ef99edec8fda8bcb8438bf31eb342c282f4467caaef9811f7ae276cff57160eee6e7676ff01e4c3c7376d79

Numeración Autorizada desde FESP7363 hasta FESP15000 según Resolución 18764115098720 de fecha 2026-09-03. Vigencia: 24 MESES. Fecha y hora de generación: 2026-10-14 08:14:07

Modo de operación : Firmado a Nombre Propio.
Representación Gráfica

2

Nutriceres
Nutrición consciente

FORMATO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

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

PROVEEDOR: GERMAN SANCHEZ LOAIZA AREPAS RIONEGRO

CONTRATO: HOSPITAL

FECHA RECEPCIÓN	MATERIAL O INSUMO	U. MEDIDA	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD	CONDICIÓN DEL EMPAQUE		T° producto (° C)	CAUSA DEL RECHAZO	FACTURA O REMISIÓN	ALMACENAMIENTO			OBSERVACIONES	RESPONSABLE
					C	NC				Amb	Rf	C		
14/10/2026	AREPAS DE MAÍZ REDONDA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 26/10/2026 L: 141026	120	X		N/A		1419-26 R 7516		X			
14/10/2026	AREPA DE CHOCOLO TIPO TELA UNIDAD DE 50 GR	UNIDAD X 50 GRAMOS	F.V: 25/10/2026 L: 141026	80	X		N/A		1419-26 R 7516		X			
14/10/2026	AREPAS TIPO TELA UND X 50 G	UNIDADES X 50 GRAMOS CADA UNO	F.V: 26/10/2026 L: 141026	520	X		N/A		1419-26 R 7516		X			
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											
			F.V: L:											

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

Elaboró: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2022	Revisa: Líder de Logística y Transporte Fecha: Agosto 01 de 2022	Revisa: Gerente Fecha: Agosto 01 de 2022

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

14 de Octubre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 80 unidades de **Arepa de chócolo.**

PRODUCTO	Arepa de Chócolo.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	14/10/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	14/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	25/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.2°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

AREPAS RIONEGRO	CERTIFICADO DE CALIDAD	Código:	RG-CC-01
		Versión:	02
		Fecha emisión inicial:	JULIO/2024

CERTIFICADO DE CALIDAD
AREPAS RIONEGRO
NIT: 7 0 7 2 3 8 4 7-9

14 de Octubre 2026

Señores:

Nutriceres

Por medio de la presente generamos los parámetros y características de calidad para 520 unidades de **Arepa media tela y** 120 unidades de **Arepas redonda.**

PRODUCTO	Arepa de Maíz.
DESPACHADO POR	Luz Mary Loaiza
RECIBIDO POR	Nutriceres
LOTE	14/10/26

CARACTERÍSTICAS

FECHA DE FABRICACIÓN	14/10/2026
FECHA DE VENCIMIENTO	26/10/2026
COLOR	cumple
OLOR	cumple
SABOR	cumple
TEXTURA	cumple
TEMPERATURA	5.4°C
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	En los análisis realizados no se detectaron niveles de contaminación para este producto por lo cual se considera apto para el consumo.

Realizado y certificado por: Alejandro Muñeton

Matricula profesional: 05254-437713.
AREPAS RIONEGRO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0 1 3 4 5 3 0 4 0 6 8 9 A 5 8 7

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **DIANA PATRICIA VERGARA ARBELAEZ** Identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1036929605 de RIONEGRO (ANTIOQUIA) Y Tarjeta Profesional No 160127-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

República de Colombia

Ministerio de Comercio Industria y Turismo

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

160127-T



DIANA PATRICIA
VERGARA ARBELAEZ
C.C. 1036629603
RESOLUCION INSCRIPCION 212 FECHA 07/07/2011
UNIVERSIDAD S. C. JAIME ISAZA CADAVID

PRESIDENTE

MAURICIO ESPAÑOL LEON 170265

Diana Vergara Arbelaez

FIRMA DEL TITULAR

86307

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central de Contadores.

Rionegro, 15 de Octubre de 2026

A QUIEN PUEDA INTERESAR

La suscrita Contadora **DIANA PATRICIA VERGARA ARBELAEZ** TP-160.127-T, certifica que

El señor **GERMAN SANCHEZ LOAIZA** identificado con NIT 70.723.847, obtuvo los siguientes ingresos y costos en el mes de Septiembre de 2026

INGRESOS	$ 331.185.570
COSTOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD ECONOMICA	$318.352.367
UTILIDAD	$12.833.203
BASE IBC	$5.133.281

Cualquier información adicional, se puede comunicar al celular 3116064086

Atentamente

Diana Vergara A.

DIANA PATRICIA VERGARA ARBELAEZ
C.C 1.036.929.605
Contadora Pública Titulada 160.127-T

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-10-02, 12:49:28 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 88010490

Periodo Cotización: septiembre de 2026 **Periodo Servicio:** septiembre de 2026

PAGADO 02/10/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	GERMAN SANCHEZ LOAIZA		
Documento	CC70723847	**Dirección**	KM 4 #0 - 0 VEREDA BARRO BLANCO
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	5679245
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	RIONEGRO	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	NINGUNA ARP

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P.	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 70723847	GERMAN SANCHEZ LOAIZA	03	00																	0	30	30	0	0	(25-14) COLPENSIONES	$ 11.500.000	$ 1.955.000	(EPS005) EPS SANITAS	$ 11.500.000	$ 1.437.500	0,000	$ 0	$ 0	(NN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.392.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 11.500.000	$ 11.500.000	$ 0	$ 0	$ 1.955.000	$ 1.437.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.392.500	$ 0	$ 3.392.500

Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 · Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952

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

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2026-10-02, 12:52:08 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 88553268

Periodo Cotización: septiembre de 2026 **Periodo Servicio:** octubre de 2026

PAGADO 02/10/2026

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	GERMAN SANCHEZ LOAIZA		
Documento	CC70723847	**Dirección**	KM 4 #0 - 0 VEREDA BARRO BLANCO
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	5679245
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	RIONEGRO	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	35	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	CON	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1003664014	ERIKA PATRICIA HOYOS HOYOS	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,467,410	$ 396,000	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2,467,410	$ 99,500	1,044	$ 2,467,410	$ 26,000	(CCF04) COMFAMA	$ 2,467,410	$ 99,500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 625,000
CC 1007346760	JUAN ESTEBAN TORRES HENAO	01	00																0		30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,100,000	$ 336,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,100,000	$ 84,000	4,350	$ 2,100,000	$ 91,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,100,000	$ 84,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 595,400
CC 1007443237	BRAYAN ANDRES TORRES LOAIZA	01	00																0		30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,100,000	$ 336,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,100,000	$ 84,000	4,350	$ 2,100,000	$ 91,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,100,000	$ 84,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 595,400
CC 1007511920	JUAN ESTEBAN ALCANTARA ALVAREZ	01	00																0		30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2,272,000	$ 363,600	(EPS010) EPS SURA	$ 2,272,000	$ 90,900	6,960	$ 2,272,000	$ 158,200	(CCF04) COMFAMA	$ 2,272,000	$ 90,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 703,500
CC 1010149024	MANUELA SANCHEZ SANCHEZ	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,800,000	$ 448,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,800,000	$ 112,000	1,044	$ 2,800,000	$ 29,300	(CCF04) COMFAMA	$ 2,800,000	$ 112,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 781,300
CC 1027887632	JUAN ALVARO MUÑOZ ARRUBLA	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,727,764	$ 436,500	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 2,727,764	$ 109,200	1,044	$ 2,727,764	$ 28,500	(CCF04) COMFAMA	$ 2,727,764	$ 109,200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 683,400
CC 1035389889	ADRIAN ESTEBAN CASTRILLON FORONDA	01	00															X	0		13	13	13	13	(230301) PORVENIR	$ 910,000	$ 145,600	(EPS010) EPS SURA	$ 910,000	$ 36,400	0,000	$ 910,000	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 910,000	$ 36,400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 218,400
CC 1035389889	ADRIAN ESTEBAN CASTRILLON FORONDA	01	00																0		17	17	17	17	(230301) PORVENIR	$ 1,190,000	$ 190,400	(EPS010) EPS SURA	$ 1,190,000	$ 47,600	4,350	$ 1,190,000	$ 51,800	(CCF04) COMFAMA	$ 1,190,000	$ 47,600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 337,400
CC 1036926545	JULIAN TORRES HENAO	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,100,000	$ 336,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,100,000	$ 84,000	4,350	$ 2,100,000	$ 91,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,100,000	$ 84,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 595,400
CC 1036929654	JOHN EDISON GARZON GARCIA	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,100,000	$ 336,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,100,000	$ 84,000	4,350	$ 2,100,000	$ 91,400	(CCF04) COMFAMA	$ 2,100,000	$ 84,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 595,400
CC 1036938283	PAOLA ANDREA SANCHEZ SANCHEZ	01	00																0		30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 4,000,000	$ 640,000	(EPS010) EPS SURA	$ 4,000,000	$ 160,000	1,044	$ 4,000,000	$ 41,800	(CCF04) COMFAMA	$ 4,000,000	$ 160,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1,001,800
CC 1036947027	JOSE ALEJANDRO MUÑETON AGUDELO	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2,600,000	$ 416,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,600,000	$ 104,000	1,044	$ 2,600,000	$ 27,200	(CCF04) COMFAMA	$ 2,600,000	$ 104,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 651,200
CC 1036949845	ANDRES FELIPE MEJIA GOMEZ	01	00															X	0		17	17	17	17	(230301) PORVENIR	$ 1,531,355	$ 245,100	(EPS010) EPS SURA	$ 1,531,355	$ 61,300	0,000	$ 1,531,355	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1,531,355	$ 61,300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 367,700
CC 1036949845	ANDRES FELIPE MEJIA GOMEZ	01	00																0		13	13	13	13	(230301) PORVENIR	$ 1,171,036	$ 187,400	(EPS010) EPS SURA	$ 1,171,036	$ 46,900	1,044	$ 1,171,036	$ 12,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,171,036	$ 46,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 293,500
CC 1038417915	ELIZABETH BEDOYA SANCHEZ	01	00																0		30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 3,172,369	$ 507,600	(EPS010) EPS SURA	$ 3,172,369	$ 126,900	1,044	$ 3,172,369	$ 33,200	(CCF04) COMFAMA	$ 3,172,369	$ 126,900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 794,600
CC 1047965739	JORGE ANDRES GOMEZ HINCAPIE	01	00																0		30	30	30	30	(230601) COLFONDOS	$ 2,600,000	$ 416,000	(EPS010) EPS SURA	$ 2,600,000	$ 104,000	6,960	$ 2,600,000	$ 181,000	(CCF04) COMFAMA	$ 2,600,000	$ 104,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 885,000
CC 1059706948	CARLOS ALBERTO MOTATO GUEVARA	01	00																2		2	2	2	2	(230301) PORVENIR	$ 140,000	$ 22,400	(EPS010) EPS SURA	$ 140,000	$ 5,600	0,000	$ 140,000	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 140,000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 28,000
CC 1059706948	CARLOS ALBERTO MOTATO GUEVARA	01	00																0		28	28	28	28	(230301) PORVENIR	$ 1,960,000	$ 313,600	(EPS010) EPS SURA	$ 1,960,000	$ 78,400	4,350	$ 1,960,000	$ 85,300	(CCF04) COMFAMA	$ 1,960,000	$ 78,400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 555,700
CC 1061695905	DERLI YICEL CAMAYO VELASCO	01	00	X															0		27	27	27	27	(25-14) COLPENSIONES	$ 1,795,115	$ 287,300	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1,795,115	$ 71,800	1,044	$ 1,795,115	$ 18,800	(CCF04) COMFAMA	$ 1,795,115	$ 71,800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 448,900

Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 ·
Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952

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

Pagado: 02/10/2026 | **Empresa CC70723847 GERMAN SANCHEZ LOAIZA** | **Planilla Nro: 88553268** | **Periodo Cotización: septiembre de 2026** | **Periodo Servicio: octubre de 2026**

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1063155032	IVAN DAVID MARTINEZ BELTRAN	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.532.580	$ 405.300	(EPS041) NUEVA EPS S.A. MOVILIDAD	$ 2.532.580	$ 101.400	1,044	$ 2.532.580	$ 26.500	(CCF04) COMFAMA	$ 2.532.580	$ 101.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 634.600
CC 1063155851	EDUAR MANUEL MARTINEZ BELTRAN	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.612.517	$ 418.100	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.612.517	$ 104.600	1,044	$ 2.612.517	$ 27.300	(CCF04) COMFAMA	$ 2.612.517	$ 104.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 664.600
CC 15385498	JORGE ANDRES OSORIO CASTAÑO	01	00														X			0	17	17	17	17	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.426.214	$ 228.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.426.214	$ 57.100	0,000	$ 1.426.214	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1.426.214	$ 57.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 342.400
CC 15385498	JORGE ANDRES OSORIO CASTAÑO	01	00																	0	13	13	13	13	(25-14) COLPENSIONES	$ 1.080.634	$ 174.600	(EPS010) EPS SURA	$ 1.080.634	$ 43.700	6,960	$ 1.080.634	$ 78.000	(CCF04) COMFAMA	$ 1.080.634	$ 43.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 338.000
CC 3616270	RAUL LOAIZA LOAIZA	01	03														X			0	0	17	17	17	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1.133.334	$ 45.400	0,000	$ 1.133.334	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1.133.334	$ 45.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 90.800
CC 3616270	RAUL LOAIZA LOAIZA	01	03																	0	0	13	13	13	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 866.667	$ 34.700	4,350	$ 866.667	$ 37.600	(CCF04) COMFAMA	$ 866.667	$ 34.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 107.200
CC 38438266	RUBIELA DEL SOCORRO OTALVARO OTALVARO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.460.334	$ 393.700	(EPS010) EPS SURA	$ 2.460.334	$ 98.500	1,044	$ 2.460.334	$ 25.700	(CCF04) COMFAMA	$ 2.460.334	$ 98.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 816.400
CC 38445141	LUZ DARY SEPULVEDA SANCHEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2.225.108	$ 356.100	(EPS037) NUEVA EPS	$ 2.225.108	$ 89.100	1,044	$ 2.225.108	$ 23.300	(CCF04) COMFAMA	$ 2.225.108	$ 89.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 557.600
CC 38448344	GLORIA MILENA RESTREPO RAMIREZ	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 2.712.339	$ 434.000	(EPS010) EPS SURA	$ 2.712.339	$ 108.500	1,044	$ 2.712.339	$ 28.400	(CCF04) COMFAMA	$ 2.712.339	$ 108.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 679.400
CC 39453438	SANDRA MILENA QUINTERO TORO	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 4.200.000	$ 672.000	(EPS010) EPS SURA	$ 4.200.000	$ 168.000	1,044	$ 4.200.000	$ 43.900	(CCF04) COMFAMA	$ 4.200.000	$ 168.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.051.800
CC 39455961	MARIA EMILSE SANCHEZ SANCHEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.491.833	$ 398.700	(EPS010) EPS SURA	$ 2.491.833	$ 99.700	1,044	$ 2.491.833	$ 26.100	(CCF04) COMFAMA	$ 2.491.833	$ 99.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 624.200
CC 43462655	LUZ MARY LOAIZA ARANGO	01	00																	0	30	30	30	30	(25-14) COLPENSIONES	$ 3.056.775	$ 488.100	(EPS010) EPS SURA	$ 3.056.775	$ 122.300	1,044	$ 3.056.775	$ 32.000	(CCF04) COMFAMA	$ 3.056.775	$ 122.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 765.700
CC 43462875	MARIA ARELIS PARRA CARMONA	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.342.357	$ 374.800	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 2.342.357	$ 93.700	1,044	$ 2.342.357	$ 24.500	(CCF04) COMFAMA	$ 2.342.357	$ 93.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 586.700
CC 70141958	LUIS EDUARDO PUERTA FRANCO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 1.750.905	$ 280.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.750.905	$ 70.100	4,350	$ 1.750.905	$ 76.200	(CCF04) COMFAMA	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 496.600
CC 70486104	WILLIAM DE JESUS QUINTERO	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.909.754	$ 465.600	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 2.909.754	$ 116.400	1,044	$ 2.909.754	$ 30.400	(CCF04) COMFAMA	$ 2.909.754	$ 116.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 728.800
CC 70721827	IVAN DE JESUS HINCAPIE VALENCIA	01	01																	0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS010) EPS SURA	$ 2.964.314	$ 119.400	1,044	$ 2.964.314	$ 31.200	(CCF04) COMFAMA	$ 2.964.314	$ 119.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 270.000
CC 70726172	LUIS FERNANDO BEDOYA MARTINEZ	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.750.905	$ 280.200	(EPS010) EPS SURA	$ 1.750.905	$ 70.100	4,350	$ 1.750.905	$ 76.200	(CCF04) COMFAMA	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 496.600
CC 70726329	GABRIEL MARTINEZ OSPINA	01	00																	0	30	30	30	30	(230201) PROTECCION	$ 2.100.000	$ 336.000	(EPS010) EPS SURA	$ 2.100.000	$ 84.000	4,350	$ 2.100.000	$ 91.400	(CCF04) COMFAMA	$ 2.100.000	$ 84.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 595.400
CC 70726615	JHON FREDY BEDOYA MARTINEZ	01	00													X				0	4	4	4	4	(230301) PORVENIR	$ 233.454	$ 37.400	(EPS010) EPS SURA	$ 233.454	$ 9.400	0,000	$ 233.454	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 233.454	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.800
CC 70726615	JHON FREDY BEDOYA MARTINEZ	01	00																	0	26	26	26	26	(230301) PORVENIR	$ 3.387.585	$ 542.100	(EPS010) EPS SURA	$ 3.387.585	$ 135.600	1,044	$ 3.387.585	$ 35.400	(CCF04) COMFAMA	$ 3.387.585	$ 135.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 648.700
CC 70757094	JOSE LISANDRO ZAPATA OCHOA	01	00														X			0	17	17	17	17	(230301) PORVENIR	$ 1.451.260	$ 232.300	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1.451.260	$ 58.100	0,000	$ 1.451.260	$ 0	(CCF04) COMFAMA	$ 1.451.260	$ 58.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 348.500
CC 70757094	JOSE LISANDRO ZAPATA OCHOA	01	00																	0	13	13	13	13	(230301) PORVENIR	$ 1.109.788	$ 177.600	(EPS040) SAVIA SALUD	$ 1.109.788	$ 44.400	4,350	$ 1.109.788	$ 46.300	(CCF04) COMFAMA	$ 1.109.788	$ 44.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 314.700
CC 71766288	HECTOR FABIAN GRAJALES LONDOÑO	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 2.460.021	$ 393.700	(EPS010) EPS SURA	$ 2.460.021	$ 98.500	4,350	$ 2.460.021	$ 107.100	(CCF04) COMFAMA	$ 2.460.021	$ 98.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 697.800

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 84.061.420	$ 89.045.735	$ 89.045.735	$ 89.045.735	$ 13.451.200	$ 3.563.300	$ 1.926.700	$ 3.548.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 22.489.500	$ 0	$ 22.489.500

Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 · Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952

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

Rionegro, 16 de octubre de 2.026

CERTIFICACION

Nosotros. GERMAN SANCHEZ LOAIZA identificado (a) con c.c 70.723.847 de Sonsón (Ant). En calidad de persona natural, y DIANA PATRICIA VERGARA ARBELAEZ en calidad de Contadora Publica Nos permitimos certificar que de acuerdo al artículo 114-1 del estatuto tributario el Señor German se encuentra exonerado del pago de aporte a salud, Sena y ICBF.

GERMAN SANCHEZ LOAIZA
PERSONA NATURAL
C.C. 70.723.847
Tel: 567 92 45 - 311 339 42 38

DIANA PATRICIA VERGARA
CONTADORA PÚBLICA
CC 1.036.929.605
TP 160.127-T

DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003 (PERSONAS NATURALES CON EMPLEADOS)

Nosotros. GERMAN SANCHEZ LOAIZA identificado (a) con c.c 70.723.847 de SONSON (Ant), y DIANA PATRICIA VERGARA ARBELAEZ con CC 1.036.929.605 de Rionegro en Calidad de Contadora Publica, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARAMOS BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que se han efectuado los pago por concepto de mis aportes y/o el de mis empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, correspondientes a mis aportes y/o al de mis empleados en los últimos seis (6) meses, contados a partir del mes anterior a la fecha de cierre, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Dada en Rionegro a los (16) dieciséis días del mes de octubre de 2.026

Germán Sánchez

GERMAN SANCHEZ LOAIZA
PERSONA NATURAL
C.C. 70.723.847
Tel: 567 92 45 - 311 339 42 38

Diana Vergara A.

DIANA PATRICIA VERGARA
CONTADORA PÚBLICA
CC 1.036.929.605
TP 160.127-T

Nutriceres Nutrición consciente	LISTA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN DOCUMENTOS PARA PAGOS PROVEEDORES	Codigo: A-GAF-C-2 Versión: V9 Página: 1 de 1

Item	DOCUMENTOS
1	Acta de pago
2	*Informe de Supervisión*
3	Factura **electrónica**
4	Orden de compra (para suministros)
5	Formato de recepción de materia prima e insumo (para suministros)
6	Copia de la Cédula del representante legal (Cuando el contratista cambie de representante legal)
7	Registro Único Tributario RUT (Cuando el contratista actualice el documento)
8	Resolución de Facturación **VIGENTE** (Cuando el contratista actualice el documento)
9	Certificado del Cumplimiento con el Pago de Seguridad Social y Aportes a Parafiscales **mes VIGENTE** (Personas jurídicas: certificación emitida de acuerdo a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Personas naturales: declaración juramentada de acuerdo a lo estipulado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003) y/o Manifestación del Representante Legal y/o Revisor Fiscal, donde se dé a conocer que se encuentra exonerado del pago de *alguna obligación del sistema general de seguridad social, conforme al artículo* 114-1 del Estatuto Tributario Nacional.
10	Planilla de pago de aportes de seguridad social (Vigente)
11	Copia Tarjeta Profesional de Contador o Revisor Fiscal
12	Certificado de costos deducibles con IBC (persona natural en suministros y transporte)
13	Copia Tarjeta Profesional de Contador o Revisor Fiscal
14	Certificado de la junta central de contadores no mayor a noventa (90) días, actualizada
15	Certificado de Existencia y Representación Legal, expedición no mayor a noventa (90) días (Primer pago) y cuando se realicen cambios y/o actualizaciones.
16	Para contratos de suministro de alimentos en el primer pago debe anexar: Registros sanitarios, fichas técnicas de los productos.
17	Certificados de calidad para contratos de suministro de alimentos perecederos (carne, lácteos y panificados)

NOTAS:

El supervisor debe verificar de manera periódica que no hayan generado cambios en el RUT y en la CAMARA DE COMERCIO, de ser así se debe anexar el documento actualizado.

Elaboró: Líder Financiero y Secretaria General Fecha: 21/01/2026	Revisó:Líder Financiero y Secretaria General Fecha: 21/01/2026	Revisó: Gerente Fecha: 21/01/2026

