Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 1 de 241

1. DATOS GENERALES

PERÍODO A QUE CORRESPONDE EL INFORME	01/02/2023 A 28/02/2023	
¿Se reporta algún desempeño deficiente o a mejorar?	SI [ ]	NO [x]
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	FÍSICA	PRESUPUESTAL
	40.67%	30%

2. SEGUIMIENTO CONTRACTUAL

Datos del supervisor/interventor

NOMBRE DEL SUPERVISOR	MARÍA MERCEDES GÓMEZ PATIÑO
DEPENDENCIA	SUBDIRECCIÓN LOCAL TEUSAQUILLO – BARRIOS UNIDOS
CARGO	SUBDIRECTORA LOCAL ENCARGADA TEUSAQUILLO – BARRIOS UNIDOS
LOCALIDAD	TEUSAQUILLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	ENRIQUE PADILLA VEGA

Datos del contrato supervisado e intervenido

OBJETO DEL CONTRATO	BRINDAR ATENCIÓN INTEGRAL INTERDISCIPLINARIA PARA PERSONAS MAYORES, A TRAVÉS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA DEL PROYECTO DE INVERSIÓN 7770 “COMPROMISO CON EL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y UNA BOGOTÁ CUIDADORA E INCLUYENTE” DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.
NUMERO DE CONTRATO	8989_2022
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO	10/11/2022
FECHA APROBACIÓN DE POLIZA	28/12/2022
CONTRATISTA	FUNDACION CLINICA MEGASALUD
CEDULA DE CIUDADANÍA O NIT	830.085.763
VALOR INICIAL	*CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS* (*$438.726.825*) M/CTE, discriminados de la siguiente manera: LA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL – SDIS aporta en dinero la suma de *TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y DOS* PESOS (*$394.854.142*) M/CTE correspondiente al *90%* y el ASOCIADO aporta en especie la suma de *CUARENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS* (*$43.872.683*) M/CTE correspondiente al *10%*; el cual incluye impuestos y demás costos y gastos directos e indirectos en que incurra el asociado durante la ejecución del Convenio.
MODIFICACIONES AL CONTRATO	NO
PLAZO INICIAL	5 MESES

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 2 de 241

FECHA ACTA DE INICIO	30/12/2022	
PRORROGAS	NO	
FUENTE DE FINANCIACIÓN	RECURSOS DISTRITO	
PERIODO CERTIFICADO	FEBRERO 2023	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	PORCENTUAL	FINANCIERA
	40.67%	30%

3. **CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL**

CUMPLIMIENTO DEL OBJETO:

El presente informe evidencia la ejecución del objeto contractual para el día 28 de febrero de 2023 del convenio de asociación 8989_2022. Es importante señalar que la supervisión se realizó conforme a la verificación de cada uno de los soportes de las obligaciones contractuales suministrados por el asociado

---

BITACORA DE ACTIVIDADES ASOCIADO:

OBLIGACIONES GENERALES		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Conocer a cabalidad los estudios previos, anexos y formatos, anexo técnico, para realizar la ejecución de éste con eficiencia y eficacia y socializarlos con todo el personal responsable de la ejecución del convenio.	El día 15 de febrero de 2023 se realizó reinducción al talento humano respecto al proyecto de inversión 7770 y generalidades de anexo técnico. El día 23 de Febrero de 2023 se llevó a cabo Segundo Comité Técnico Centro Día al Barrio (CDB) en el cual se verificó los Tiempos de adicción de informes, histórico de Cupos, propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios y otros varios. El día 28 de febrero se realizó informe de ejecución Técnico y Financiero que da cuenta de todas las actividades adelantadas en el periodo conforme a las acciones descritas en el anexo técnico y sus obligaciones de orden contractual.	1. CARPETAINFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\1. OBLIGACIONES/ACTA REINDUCCIÓN TH 15-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\1. OBLIGACIONES/ACTA COMITE TECNICO CENTRO DIA AL BARRIO 23-02-2023 CON ANEXOS_ 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\1. OBLIGACIONES/FORSS209 INFORME TÉCNICO
2. Cumplir con los deberes que contrae en calidad de asociado de acuerdo con los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.	En el mes de Febrero se llevaron a cabo 2 acciones que soportan el cumplimiento de la obligación en referencia, las cuales se describen a continuación: 1. El día 23 de Febrero de 2023 se llevó a cabo Segundo Comité Técnico Centro Día al	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\2. OBLIGACIONES/ACTA COMITE TECNICO CENTRO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 3 de 241

	Barrio (CDB) en el cual se verificó los Tiempos de adicción de informes, histórico de Cupos, propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios y otros varios. 2.El día 28 de Febrero se realiza informe Técnico y financiero correspondiente al mes en mención.	DIA AL BARRIO 23-02-2023 CON ANEXOS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\2. OBLIGACIONES/FORSS209 INFORME TÉCNICO
3. Disponer de todos los recursos físicos, técnicos y humanos establecidos en el Estudio Previo, Anexo Técnico, Invitación Publica, Adendas y todos los documentos que hacen parte del convenio.	Para el mes de Febrero, se dispuso de los siguientes recursos: 1. Recursos físicos: material de papelería, parlante, marcadores, lápices entre otros, soporte acta del 06/02/2023 entrega de materiales. 2. Recursos técnicos: computadores, conexiones eléctricas, datos móviles, celulares. 3. Recursos humanos: Talento humano descrito para el convenio lote 15, lo cual se soporta en: 1. FOR - PSS- 214 2. Informe financiero del periodo. 3. Cronogramas Talento Humano	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\3. OBLIGACIONES/ FOR - PSS-214 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\3. OBLIGACIONES/INFORME FINANCIERO 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\3. OBLIGACIONES/ CRONOGRAMAS
4. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del convenio y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el interventor y/o supervisor del mismo.	Esta obligación no se desarrolla durante el periodo debido a que el convenio se encuentra activo y en periodo de ejecución.	Esta obligación no se desarrolla durante el periodo debido a que el convenio se encuentra activo y en periodo de ejecución.
5. Suministrar al Interventor y/o supervisor del convenio toda la información, informes, explicaciones, aclaraciones y documentos que les solicite para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones.	Durante el mes de Febrero se suministró al Interventor y/o supervisor del convenio toda la información solicitada para verificar el oportuno cumplimiento de las obligaciones, estas se soportan a continuación: -Cronogramas del talento Humano -Cronograma General Febrero Información solicitada por medio de Correo electrónico descrita a continuación: 1. Acta de gestión de espacios 09/02/2023 2.Gmail comité Técnico 23-02-2023 3. Gmail aval Gestora social 15-02-2023 4. Gmail citación a Comité 23-02-2023 5.Gmail estado proceso Radicación de cuentas 20-02-2023 6.Gmail comité operativo 18-02-2023 7. Gmail Informe Cualitativo y cuantitativo 22-02-2023 8. Gmail informe acciones realizadas para	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\5. OBLIGACIONES/ CRONOGRAMAS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\5. OBLIGACIONES/ CORREOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 4 de 241

	gestionar cupo 21-02-2023 9. Gmail Informe de gestión convenio 8989 14-02-2023 10. Gmail aval de hoja coordinación 23-02-2023 11. Gmail aval sabedor mayor 22-02-2023 12. Gmail Hoja de vida aval para gestora social 13-02-2023 13. Gmail Remisión de soportes 21-02-2023 14. Gmail Reunión de Seguimiento 22-02-2023 15. Gmail informe financiero 15-02-2023 16. Gmail revisión informe Técnico periodo de Enero 25-02-2023 17. Gmail revisión informe Técnico perdido Diciembre 15-02-2023 18. Gmail Revisión planillas de asistencia, malla de asistencia 16-02-2023 19. Gmail Base de apoyos económicos 23-02-2023 20. Gmail Pendón final convenio Centro día 06-02-2023 21. Gmail segunda revisión planillas de asistencia 24-02-2023 22. Gmail Solicitud información carácter prioritario 01-03-2023 23. Gmail Tercera solicitud línea técnica02-02-2023	
6. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el Interventor y/o supervisión.	Durante el mes de Febrero se acataron las observaciones del equipo supervisor, las cuales se soportan en actas y comunicaciones vía correo electrónico, descritas a continuación: 1. 23 comunicaciones vía correo: - Acta de gestión de espacios 09/02/2023 -Gmail comité Técnico 23-02-2023 -Gmail aval Gestora social 15-02-2023 -Gmail citación a Comité 23-02-2023 -Gmail estado proceso Radicación de cuentas 20-02-2023 -Gmail comité operativo 18-02-2023 -Gmail Informe Cualitativo y cuantitativo 22-02-2023 -Gmail informe acciones realizadas para gestionar cupo 21-02-2023 -Gmail Informe de gestión convenio 8989 14-02-2023 -Gmail aval de hoja coordinación 23-02-2023 -Gmail aval sabedor mayor 22-02-2023 -Gmail Hoja de vida aval para gestora social 13-02-2023 -Gmail Remisión de soportes 21-02-2023 -Gmail Reunión de Seguimiento 22-02-2023 -Gmail informe financiero 15-02-2023 -Gmail revisión informe Técnico periodo de Enero 25-02-2023	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\6. OBLIGACIONES/ CORREOS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\6. OBLIGACIONES/ CRONOGRAMAS 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\6. OBLIGACIONES/ RADICADO REQUERIMIENTO 27-02-2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 5 de 241

	-Gmail revisión informe Técnico perdido Diciembre 15-02-2023 -Gmail Revisión planillas de asistencia, malla de asistencia 16-02-2023 -Gmail Base de apoyos económicos 23-02-2023 -Gmail Pendón final convenio Centro día 06-02-2023 -Gmail segunda revisión planillas de asistencia 24-02-2023 -Gmail Solicitud información carácter prioritario 01-03-2023 -Gmail Tercera solicitud línea técnica02-02-2023 2. Para esta obligación adicionalmente se soportan los 21 cronogramas del equipo profesional. 3. Respuesta del 27-02-2023 requerimiento gestión de cupos	
7. Pagar los salarios y/o honorarios a las y los asociados y/o empleados(as) de forma oportuna por transferencia bancaria, dando estricto cumplimiento a la tabla de honorarios aprobada por la SDIS e incorporada en la estructura de costos del presente convenio.	Durante el mes de Febrero se pagaron los salarios y/o honorarios a las y los asociados y/o empleados(as) de forma oportuna por transferencia bancaria, dando estricto cumplimiento a la tabla de honorarios aprobada por la SDIS e incorporada en la estructura de costos del presente convenio se adjuntan los siguientes soportes: 1. FOR-PSS- 214 febrero 2023 2. Pago Parafiscales (Salud, Pensión y ARL) Febrero 2023 3. Soporte de transferencia bancaria	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\7. OBLIGACIONES/FOR-PSS-214 febrero 2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\7. OBLIGACIONES/PAGO PARAFISCALES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\7. OBLIGACIONES/SOPORTE TRANSFERENCIA BANCARIA
8. No descontar valores al recurso humano que deben ser asumidos por el asociado con ocasión de la ejecución del convenio, excepto los impuestos de ley soportados por el revisor fiscal mes a mes.	Durante el mes de Febrero se realizaron los descuentos correspondientes a la retención de industria y comercio con relación a los servicios prestados por el talento humano, los cuales se encuentran relacionados en el anexo Certificación de Impuestos febrero 2023. Durante el periodo en estudio se presentaron las siguientes novedades con el talento humano: 1. Formato anexo FOR-PSS- 214 relación talento humano 2. Soporte de transferencia bancaria	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\8. OBLIGACIONES/FOR-PSS-214 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\8. OBLIGACIONES/CERTIFICACIÓN DE ACCIONES Y

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 6 de 241

	3. Certificación bancaria 4. Formato ejecutor del convenio	OMISIONES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\8. OBLIGACIONES/ CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES 4.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\8. OBLIGACIONES/ CERTIFICACIÓN BANCARIA
9. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF y liquidaciones, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia. Acreditar mediante certificación suscrita por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. PARÁGRAFO: Este requisito deberá acreditarse para el desembolso de cada uno de los pagos efectuados por la SDIS.	Para esta obligación el mes de Febrero se adjuntan los siguientes soportes que evidencian el cumplimiento de los artículos 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 1. Planillas de pago seguridad de pago seguridad social y parafiscales 2. Certificado de pago de parafiscales del periodo de ejecución 3. FOR-PSS-214 Tabla talento Humano 4. Informe Técnico y financiero correspondiente al mes en mención.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\9. OBLIGACIONES/PLANILLAS SEGURIDAD SOCIAL 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\9. CERTIFICADO PAGO DE PARAFISCALES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\9. OBLIGACIONES/FOR-PSS-214 4.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\9. OBLIGACIONES/INFORME TÉCNICO Y FINANCIERO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 7 de 241

10. Cancelar en oportunidad los honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados integralmente por el Asociado e incluidos en el precio de su oferta.	Durante el mes de Febrero el asociado Fundación Clínica mega salud dio cumplimiento a los pagos tributarios, laborales y demás obligaciones de cumplimiento contractual soportados en los siguientes documentos: 1. Certificación Impuestos Febrero de 2023 2. Certificación del Talento Humano	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\10. OBLIGACIONES/CERTIFICACIÓN IMPUESTOS FEBRERO 2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\10. OBLIGACIONES/CERTIFICACIÓN TALENTO HUMANO FEBRERO
11. Responder por los documentos físicos o magnéticos elaborados o entregados con ocasión de la ejecución del convenio, así como responder por la seguridad y el debido manejo de los documentos y registros propios de la institución para que reposen en la dependencia correspondiente, así como garantizar que toda la documentación que se genera en el marco de la ejecución del convenio repose en la unidad operativa donde se presta el servicio.	Durante el mes de Febrero se efectuaron acciones para salvaguardar los documentos físicos y magnéticos derivados de la ejecución del convenio, tales como fichas Sirbe, valoraciones nutricionales, psicosociales, edufisicas, archivo administrativo, los cuales están resguardados en la subdirección sede Teusaquillo, en un espacio adecuado para tal fin, con el objeto de mantener la custodia de las mismas. Tales acciones se soportan en los siguientes documentos: 1. Acta entrega de Historias Sociales 04-02-23 y 11-30-19 2. Acta archivo y disposición de expedientes Para el mes de febrero no se inicio elaboración de FUID ya que se solicitó línea técnica para tal fin la cual se hará el 23-03/2023 a las 8:30am sede Teusaquillo-	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\11. OBLIGACIONES/ACTA ENTREGA HISTORIAS SOCIALES 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\11. OBLIGACIONES/ACTA ARCHIVO Y DISPOSICIÓN DE EXPEDIENTES
12. Mantener vigente la garantía única y las demás garantías establecidas en el Estudio Previo, pliego de condiciones, por el tiempo pactado en el convenio, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Durante el mes de Febrero el asociado continuo con las garantías, Pólizas de cumplimiento y responsabilidad contractual requeridas, como soporte de ello se adjunta: 1. soporte plataforma SECOP II 2.11/340-74-994000005879 PÓLIZA RCE 3. 11/340-47-994000041173 POLIZA DE CUMPLIMIENTO	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\12. OBLIGACIONES/PANTALLAZO CARGUE DE GARANTÍAS SECOP II.pdf 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\12. OBLIGACIONES/340-74-994000005879 PÓLIZA RCE 1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\12. OBLIGACIONES/340-47-

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 8 de 241

		994000041173 POLIZA DE CUMPLIMIENTO
13. Asistir a las reuniones que sean convocadas por la interventoría y/o supervisión del convenio, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del Asociado o cualquier aspecto técnico referente al mismo.	Durante el mes de Febrero se asistió al segundo comité Técnico de centro día al Barrio el cual tuvo lugar el día 23-02-2023, el cual abordo las siguientes temáticas: -Verificar los Tiempos de radicación de informes. -Verificar el histórico de Cupos. - Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios. - Varios.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\13. OBLIGACIONES/ACTA COMITE TECNICO CENTRO DIA AL BARRIO 23-02-2023
14. Elaborar y entregar todos los documentos técnicos, administrativos y financieros requeridos por la SDIS durante la ejecución del convenio. Para dar cumplimiento a esta obligación, el asociado deberá seguir los lineamientos, metodologías, protocolos y los formatos establecidos en los documentos enunciados antes y/o los que se establezcan institucionalmente por la SDIS. Así como, el cargue de todos y cada uno de los documentos que soportan la ejecución contractual y post contractual en la plataforma transaccional Seco II de Colombia Compra Eficiente.	Para el mes de Febrero el asociado generó los siguientes soportes conforme a la obligación descrita: 1. Formato mensual financiero ejecutor Teusaquillo. 2. Factura y/o Recibos de Caja mes de Febrero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\14. OBLIGACIONES/FACTURAS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\14. OBLIGACIONES/ FORMATO MENSUAL FINANCIERO EJECUTOR
15. Cargar todos y cada uno de los documentos que soportan la ejecución contractual y post contractual en la plataforma transaccional Seco II de Colombia Compra Eficiente.	Para el cumplimiento de esta obligación se generó cargue de la información al SECOP II de Colombia compra Eficiente de pólizas e informe Técnico y financiero. 1. soporte plataforma SECOP II póliza RCE y póliza de cumplimiento 2. Captura de pantalla del cargue del informe técnico y financiero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\15. OBLIGACIONES//PANTALLAZO CARGUE DE GARANTÍAS SECOP II.pdf 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\15. OBLIGACIONES/CAPTURA CARGUE INFORME FINANCIERO Y TÉCNICO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 9 de 241

16. Presentar oportunamente las facturas o cuentas de cobro, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el desembolso de los aportes, conforme al protocolo de presentación de informes.	Para dar cumplimiento a esta obligación se adjunta los siguientes soportes: 1. Relación de facturas 2. Formato mensual financiero ejecutor Teusaquillo.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\16. OBLIGACIONES/ FACTURAS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\16. OBLIGACIONES/ FORMATO MENSUAL FINANCIERO EJECUTOR
17. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.	Durante el mes de Febrero no se presentaron situaciones que cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993, como soporte de lo dicho se adjunta Certificación de acciones u omisiones.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\17. OBLIGACIONES/CERTIFICACIÓN DE ACCIONES Y OMISIONES
18. Pagar a la SDIS todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del Asociado, durante la ejecución del convenio.	En el periodo de Febrero no se presentaron situaciones que conlleve a pagar a la SDIS sumas y costos por razón de la acción de terceros que hayan sufrido daños por causa del Asociado, durante la ejecución del convenio, como soporte de lo dicho se adjunta Certificación de no afectaciones.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\18. OBLIGACIONES/CERTIFICADO DE NO AFECTACIONES
19. Responder por todas las acciones y omisiones imputables de su personal, subcontratado y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra la SDIS por la cual deba responder el Asociado, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Asociado adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a la SDIS. Si el Asociado no logra resolver la controversia en el plazo que fije la SDIS, la misma podrá hacerla directamente y el Asociado asumirá todos los	En el periodo del mes de Febrero se dio respuesta al requerimiento del 22-02-2023 por posible incumplimiento de obligaciones en el marco de convenio de asociación 8989-concepto bajo registro de cupos, el cual se contestó formalmente y radicó, soporte de ello se adjunta radicado #E2023010320 con fecha del 27-02-2023	1. 1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\19. OBLIGACIONES/ REQUERIMIENTO 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\19. OBLIGACIONES/RESPUESTA DE REQUERIMIENTO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 10 de 241

costos en que se incurra por tal motivo.		
20. Autorizar a la SDIS a deducir los valores resultantes de los conceptos establecidos en la cláusula de desembolso o de cualquier suma que ésta le adeude. En todo caso la SDIS podrá realizar los actos procesales que sean indispensables para defender sus derechos.	En el periodo de Febrero no se presentaron estas situaciones.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\20. OBLIGACIONES/AUTORIZACIÓN DE DEDUCCIONES
21. No ejercer ninguna conducta que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas mayores, personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado. Así mismo, garantizar en todo tipo de actuación el respeto por la dignidad humana.	En el mes de Febrero no se presentaron situaciones alusivas a esta obligación.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\21. OBLIGACIONES/CERTIFICACIÓN DE REPORTE DE ACCIONES
22. Denunciar ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos personas mayores, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 “Código de Procedimiento Penal”, en concordancia con la Ley 1952 de 2019 *“Por medio de la cual se expide el código general disciplinaria”* y la Ley 1474 de 2011 “Estatuto	En el periodo contemplado no se presentaron situaciones u acciones descritas en la obligación, para tal fin se expide certificación de no generación de actuaciones de denuncia.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\22. OBLIGACIONES/ CERTIFICACIÓN DE NO GENERACIÒN DE ACTUACIONES DE DENUNCIA

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 11 de 244

	Anticorrupción"; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.		
23.	Dar cumplimento a los lineamientos y protocolos establecidos para la prevención, contención y mitigación del COVID-19 o cualquier variante, acorde a la normatividad Nacional, Distrital, Departamental, Municipal vigente y las disposiciones de la Subdirección para la vejez.	En el mes de Febrero se continuo con las medidas para la prevención, contención y mitigación del covid-19, contempladas por el ministerio de salud y de la protección social según protocolo de orientaciones para la población adulta mayor COVID 19, con énfasis en temas: -Lavado de manos - Mantener las rutinas de autocuidado (Aseo personal, sueño y alimentación) -Facilitar mecanismos de orientación (Calendarios y relojes) buscando que suministre información en relación con el lugar donde está ubicado, fecha y hora a su familiar adulto mayor. -De ser posible, mantener periódicamente ventanas abiertas para la ventilación del lugar en donde se encuentre el adulto mayor, que facilite además su percepción temporal si es de día o de noche. - Promover la actividad física y las actividades recreativas de acuerdo con la edad, sus capacidades y el espacio de la vivienda entre otros para que podamos combatir entre todo este virus. El día 24 de Febrero de 2023 se realizó acta de las acciones realizadas durante el mes, en los diferentes grupos según cronograma	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\23. OBLIGACIONES/anexo_1_orientaciones_prevenc_contenc_mitigac_coronavirus_personas_adultas_mayores
24.	Implementar y utilizar la documentación que para la prestación del servicio sea suministrada por la SDIS.	Durante el mes de Febrero se continuo con la implementación de documentos soporte de historias sociales, descargados de la ruta de acceso del sistema Integrado de Gestión, mapa de procesos Intranet, el talento humano cuenta con los documentos en físico y magnético requeridos para el desarrollo de la estrategia centro día al barrio. Para el mes de febrero no se realizaron socializaciones adicionales con el talento humano, acciones proyectadas para el mes de Marzo	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\24. OBLIGACIONES/programa_sistema_de_gestion.docx 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\23. OBLIGACIONES/ACTA Socialización protocolos covid-19

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 12 de 241

25. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del convenio, las contempladas en el presente anexo técnico y aquellas indicadas por el supervisor y/o interventor para el cabal cumplimiento del objeto del convenio.	Durante el mes de febrero se realizaron actividades de articulación con la Política de Vejez de la Sub red Norte E.S.E, adicional se efectuó jornada de salud oral con secretaría de salud, abordando temas de hábitos saludables en la salud oral cambio de cepillo de dientes, realización correcta del cepillado, alimentación saludable y cambios típicos de este ciclo vital, lo cual se soportó en: 1. Acta de salud oral 20-02-2023 2.Acta Articulación sub red Norte 08-02-2023 3. Acta subred norte Nariño 22-02-2023	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES \25 OBLIGACIONES/ ACTA SALUD ORAL 20-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\25 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE 08-02-2023 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES GENERALES\25 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE NARIÑO 22-02-2023
OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Prestar el servicio de atención integral interdisciplinaria a las personas mayores de acuerdo con lo establecido en el documento de Anexo Técnico.	Durante el mes de Febrero se continuó con el servicio de atención integral interdisciplinaria, para esta obligación se ejecutaron actividades como: - Búsqueda activa población objeto. - Diligenciamiento de las fichas SIRBE y activación en la plataforma misional SIRBE. - 20 encuentros generacionales en espacios de la localidad tales como Cabildo, Jac Esmeralda, Casa de la cultura, Galerías, Takay III, La luisita, Federman, Biblioteca el campin. De acuerdo a lo anterior se adjuntan los siguientes soportes: 1. (24) actas soportes componente de Ocupación Humana 2. (12) actas soporte componente de Participación y redes 3. (27) actas soporte componente estilo de Vida saludable 4. Formato 570 componente de Ocupación Humana 5.Formato 570 componente de Participación y redes 6. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo de Vida saludable 7. Listado de asistencia Febrero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE OCUPACIÓN HUMANA 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE PARTICIPACIÓN Y REDES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA-FEBRERO 2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 13 de 244

		5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 6.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 7. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023
2. Dar cumplimiento en su totalidad a los aportes financieros y/o en especie definidos en la presentación de la oferta correspondientes al 10% del total del convenio, durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo programado.	El asociado generó los aportes correspondientes para el mes de Febrero, soporte de ello se adjunta Certificación suscrita con el detalle de los aportes financieros y en especie generados.	4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\1. OBLIGACIONES/ CERTIFICACIÓN APORTES PARAFISCALES
3. Dar cumplimiento durante la ejecución del convenio a los ofrecimientos realizados en los criterios de los factores ponderables de acuerdo con la propuesta presentada en los tiempos, características y cantidades ofrecidas.	Durante el mes de Febrero se continuó con el servicio de atención integral interdisciplinaria, para esta obligación se ejecutaron actividades como: - Búsqueda activa población objeto. - Diligenciamiento de las fichas SIRBE y activación en la plataforma misional SIRBE. - 20 encuentros generacionales en espacios de la localidad tales como Cabildo, Jac Esmeralda, Casa de la cultura, Galerías,	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE OCUPACIÓN HUMANA 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 14 de 241

	Takay III, La luisita, Federman, Biblioteca el campin. De acuerdo a lo anterior se adjuntan los siguientes soportes: 1. (24) actas soportes componente de Ocupación Humana 2. (12) actas soporte componente de Participación y redes 3. (27) actas soporte componente estilo de Vida saludable 4. Formato 570 componente de Ocupación Humana 5.Formato 570 componente de Participación y redes 6. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo de Vida saludable 7. Listado de asistencia Febrero	OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE PARTICIPACIÓN Y REDES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA-FEBRERO 2023 5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 6.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 7. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 15 de 244

		PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023
4. Formular el Plan de Atención Institucional -PAI- por cada grupo que incluya los componentes y las líneas de atención definidas en respuesta a las necesidades de las personas mayores, teniendo en cuenta los tiempos y especificaciones descritas en el documento de Anexo Técnico.	A finales del mes de Febrero se notificó cambio de formato para el Plan de Atención Institucional, el cual se ajustó y se envió para aval. 1.Plan de Atención Institucional PAI Formato no controlado 2. Cronograma general Febrero de 2023	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\4. OBLIGACIONES/PLAN DE ATENCIÓN INSTITUCIONAL 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\4. OBLIGACIONES/CRONOGRAMA GENERAL
5. Presentar las evidencias y cronograma mensual de la implementación del Plan de Atención Institucional, por cada componente y línea de atención, teniendo en cuenta los tiempos y especificaciones descritas en el anexo técnico.	Durante el mes de Febrero se envió cronograma de actividades, dando inicio a las acciones conforme al PAI. 1. Cronograma General 2. Cronogramas de talento humano 3. 24) actas soportes componente de Ocupación Humana 4. (12) actas soporte componente de Participación y redes 5. (27) actas soporte componente estilo de Vida saludable 6. Formato 570 componente de Ocupación Humana 7.Formato 570 componente de Participación y redes 8. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/CRONOGRAMAS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE PARTICIPACIÓN Y REDES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\ 5. OBLIGACIONES/ COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA-FEBRERO 2023 5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\5. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 16 de 244

		VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 6.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 7. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\5. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023
6. Presentar el Plan de Acción ante la Supervisión del Convenio, una vez sea suscrita el acta de inicio.	Durante el mes de Febrero se da continuidad al PAI y cronograma de actividades, conforme a los soportes adjuntos: 1. Cronograma Genera 3. PAI Centro Día al Barrio Teusaquillo	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\6. OBLIGACIONES/ CRONOGRAMA GENERAL 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\6. OBLIGACIONES/ PAI
7. Realizar las valoraciones integrales de la capacidad funcional de las personas mayores en los tiempos establecidos y con las características técnicas descritas en el anexo técnico.	Durante el mes de Febrero de 2023, se realizaron las siguientes valoraciones: -24 valoraciones cognitiva psicoafectiva y social - 43 valoraciones Nutrición - 16 valoraciones físicas	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\7. OBLIGACIONES/ VALORACIONES COGNITIVA PSICOAFECTIVA Y SOCIAL 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\7. OBLIGACIONES/ VALORACIONES EDU FÍSICA 3. CARPETA INFORME

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 17 de 244

		CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\7. OBLIGACIONES/ VALORACIONES NUTRICIÓN
8. Registrar todas las intervenciones profesionales realizadas con las personas mayores de conformidad con los tiempos y orientaciones descritas en el documento de Anexo Técnico.	Durante el periodo se realizó el diligenciamiento de fichas SIRBE, se activaron las personas en la plataforma misional y se continuó con el servicio de atención integral interdisciplinaria, para esta obligación se reportan los siguientes soportes: 1. Acta Pantallazo Sirbe - 20 encuentros generacionales en espacios de la localidad tales como Cabildo, Jac Esmeralda, Casa de la cultura, Galerías, Takay III, La luisita, Federman, Biblioteca el campin. De acuerdo a lo anterior se adjuntan los siguientes soportes: 1. (24) actas soportes componente de Ocupación Humana 2. (12) actas soporte componente de Participación y redes 3. (27) actas soporte componente estilo de Vida saludable 4. Formato 570 componente de Ocupación Humana 5.Formato 570 componente de Participación y redes 6. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo de	1. Carpeta Informe convenio 8989/ENERO/informe técnico/2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO/OBLIGACIÓN 8/PANTALLAZO SIRBE 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE OCUPACIÓN HUMANA 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE PARTICIPACIÓN Y REDES 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/ COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA-FEBRERO 2023 6. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 7.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 18 de 244

		2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\8. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 8. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\3. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023
9. Registrar todas las actividades y encuentros generacionales e intergeneracionales realizados con las personas mayores en el formato listado de asistencia, ficha técnica de actividad y sistema de información SIRBE, o aquellas que sean solicitadas por la SDIS, para garantizar la evidencia de las acciones y conteo.	Durante el mes de Febrero se registraron las actividades y encuentros generacionales realizados con las personas mayores, soporte de ello se encuentra: 1. Formato listado de asistencia 2 .Formato 570 componente de Ocupación Humana 3. Formato 570 componente de Participación y redes 4. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo 3. Información SIRBE.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\9. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\9. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 3.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\9. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 4. CARPETA INFORME

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 19 de 244

		CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\9. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023 5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\9. OBLIGACIONES/ PANTALLAZO SIRBE
10. Garantizar la comunicación constante y permanente con la Supervisión y el equipo técnico de la SDIS para el debido desarrollo de las actividades.	Durante el mes de Febrero se mantuvo comunicación constante con el equipo de apoyo a la supervisión y equipo técnico, las cuales se soportan en actas y comunicaciones vía correo electrónico, descritas a continuación: 1. 23 comunicaciones vía correo: - Acta de gestión de espacios 09/02/2023 -Gmail comité Técnico 23-02-2023 -Gmail aval Gestora social 15-02-2023 -Gmail citación a Comité 23-02-2023 -Gmail estado proceso Radicación de cuentas 20-02-2023 -Gmail comité operativo 18-02-2023 -Gmail Informe Cualitativo y cuantitativo 22-02-2023 -Gmail informe acciones realizadas para gestionar cupo 21-02-2023 -Gmail Informe de gestión convenio 8989 14-02-2023 -Gmail aval de hoja coordinación 23-02-2023 -Gmail aval sabedor mayor 22-02-2023 -Gmail Hoja de vida aval para gestora social 13-02-2023 -Gmail Remisión de soportes 21-02-2023 -Gmail Reunión de Seguimiento 22-02-2023 -Gmail informe financiero 15-02-2023 -Gmail revisión informe Técnico periodo de Enero 25-02-2023 -Gmail revisión informe Técnico perdido Diciembre 15-02-2023 -Gmail Revisión planillas de asistencia, malla de asistencia 16-02-2023 -Gmail Base de apoyos económicos 23-02-2023 -Gmail Pendón final convenio Centro día 06-02-2023 -Gmail segunda revisión planillas de	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\10. OBLIGACIONES/ CORREOS 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\10. OBLIGACIONES/ RADICADO REQUERIMIENTO 27-02-2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 20 de 244

	asistencia 24-02-2023 -Gmail Solicitud información carácter prioritario 01-03-2023 -Gmail Tercera solicitud línea técnica02-02-2023 2. Respuesta del 27-02-2023 requerimiento gestión de cupos	
11. Presentar entre un informe los días 20 al 25 de cada mes, un informe bimestral cualitativo y cuantitativo en los formatos establecidos por la entidad, de carácter técnico al equipo técnico de la Subdirección para la Vejez para su correspondiente validación. que contenga los avances, dificultades y proyecciones inherentes al PAI incorporando los componentes y líneas de atención.	Durante el mes de Febrero se realizó el envió de Informe Cualitativo y cuantitativo correspondiente al periodo enero y febrero en formato PDF, adicional se remitió formato 440 del informe para planeación para su respectiva unificación y envió con Centro Dia Casa de Saberes; soporte de ello se anexa: 1. Informe cualitativo y cuantitativo Febrero 2022 2. PDF soporte de envió informe cualitativo-cuantitativo mes de Febrero. 3.PDF soporte de envió informe 440	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\11. OBLIGACIONES/Gmail - Envió informe 440 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\11. OBLIGACIONES/Gmail - Informe cuali-cuantitativo mes febrero 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\11. OBLIGACIONES/INF CUALI CUANTI CDB TEUSAQUILLO FEBRERO 2023
12. Garantizar la planeación, implementación y ejecución de las actividades de conformidad con los lineamientos de bioseguridad establecidos para la prestación del servicio por la Entidad y en concordancia con la normatividad vigente.	Durante el mes de Febrero se continuo con la prestación del servicio con uso adecuado de elementos de bioseguridad y adicional a ello realizando énfasis en acciones de cuidado y autocuidado para la persona mayor que favorece condiciones de estabilidad en la salud y bienestar, conforme al protocolo de cuidado establecido por el ministerio de salud; soporte de esta obligación se adjunta: 1.- Acta del 24/02/2023 Socialización protocolos covid-19 2. Protocolo de orientaciones para la población adulta mayor	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\11. OBLIGACIONES /SOPORTE FOTOGRÁFICO 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\11. OBLIGACIONES /anexo_1_orientaciones_prevenc_contenc_mitigac_coronavirus_personas_adultas_mayores 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\1. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\12. OBLIGACIONES/ACTA Socialización protocolos covid-19

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 21 de 244

13. Realizar reporte mensual de las personas mayores susceptibles de egreso por superación de condiciones o cumplimiento de criterios de egreso, en los casos que aplique.	Durante el periodo no se registraron procesos de personas susceptibles de egreso.	Durante el periodo no se registraron procesos de personas susceptibles de egreso.
14. Socializar y garantizar la implementación del documento Pacto de Convivencia, durante el primer (1) mes de prestación del Servicio en cumplimiento de los lineamientos generales del servicio, el cual se describe en el Anexo Técnico, de éste durante la ejecución del convenio.	Durante el periodo en estudio se realizó la socialización y firma del acuerdo de corresponsabilidad a las personas que se activaron a la plataforma SIRBE mes de Febrero, con soporte de las siguientes acciones: 1. Soportes Activaciones Sirbe 2. Acta de socialización acuerdos de corresponsabilidad enero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\14. OBLIGACIONES /PANTALLAZO SIRBE FEBRERO 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\14. OBLIGACIONES /ACTA DE ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD FEBRERO.
15. Contar con un archivo físico y digital en el cual se conserven fotografías, videos y demás material que permitan evidenciar mensualmente la debida y oportuna ejecución de las actividades desarrolladas con las personas mayores.	Se estableció drive para el mes de Febrero el cual se compartió al equipo de apoyo de la supervisión con toda la información de ejecución del mes conforme a sus obligaciones financieras y técnicas. 1. En la reunión de presentación del referente de apoyo a la supervisión, realizada el día 14/02/2023, se expuso la organización de los archivos en el DRIVE del correo, se adjunta acta y PDF de correo con la ruta y link para el acceso a la información del informe Febrero del convenio 8989/2022	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\15. OBLIGACIONES /Gmail INFORME GESTION CONVENIO 8989 CDB TEUSAQUILLO 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\15. OBLIGACIONES /PANTALLAZO DRIVE
16. Prevenir y adelantar las acciones pertinentes frente a las conductas identificadas que lleven implícitas cualquier tipo de violencia física, psicológica, negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general, cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas mayores o personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a	Durante el mes de Febrero no se identificaron conductas en la población atendida que sugirieran cualquier tipo de violencia física, psicológica, negligencia, descuido, discriminación, o exclusión, por lo que no se requirió de la implementación de protocolos o acciones para su denuncia. 1. Rutas de atención Localidad de Teusaquillo INST	2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\16. OBLIGACIONES / RUTA DE ATENCIÓN ENTIDADES LOCALIDAD TEUSAQUILLO INST

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 22 de 241

	los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado.		
17.	Aplicar la escala COOP/WONCA a las personas de 55 a 59 años que vivan en la ciudad de Bogotá, y que tiene como de acuerdo a lo estipulado ende conformidad con lo estipulado en la Resolución 509 de 2021 el documento de Anexo Técnico y demás normas que lo modifiquen, para presentar su correspondiente validación al equipo técnico, previo al registro SIRBE.	Durante el mes no se desarrolla esta actividad, debido a que no se han identificado personas con esa condición.	Durante el mes no se desarrolla esta actividad, debido a que no se han identificado personas con esa condición.
18.	Realizar los Encuentros generacionales e intergeneracionales de acuerdo con las condiciones y cantidades descritas en el anexo técnico.	Durante el mes de Febrero se continuó con el servicio de atención integral interdisciplinaria, para esta obligación se ejecutaron actividades como: - 20 encuentros generacionales en espacios de la localidad tales como Cabildo, Jac Esmeralda, Casa de la cultura, Galerías, Takay III, La luisita, Federman, Biblioteca el campin. De acuerdo a lo anterior se adjuntan los siguientes soportes: 1. (24) actas soportes componente de Ocupación Humana 2. (12) actas soporte componente de Participación y redes 3. (27) actas soporte componente estilo de Vida saludable 4. Formato 570 componente de Ocupación Humana 5.Formato 570 componente de Participación y redes 6. Formato 570 componente de Participación y redes y estilo de Vida saludable 7. Listado de asistencia Febrero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE OCUPACIÓN HUMANA 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/COMPONENTE DE PARTICIPACIÓN Y REDES 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/ COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/ LISTAS DE ASISTENCIA-FEBRERO 2023 5. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 23 de 24

		ACTIVIDADES - COMPONENTE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FEBRERO 2023 6.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES A CUIDAR SE APRENDE FEBRERO 2023 7. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2.OBLIGACIONES DE CARACTER TÉCNICO\18. OBLIGACIONES/ FORMATO 570 REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES - COMPONENTE PARTICIPACION Y REDES FEBRERO 2023
19. Elaborar el documento de sistematización de la experiencia definido en el anexo técnico.	El convenio se encuentra en ejecución, por tal motivo el documento sistematización de experiencia será entregado al finalizar el convenio.	El documento sistematización de experiencia será entregado al finalizar el convenio.
20. Implementar todas las acciones descritas en el anexo técnico que garanticen la atención integral interdisciplinaria a las personas mayores.	Durante el mes de febrero se realizaron actividades de articulación con la Política de Vejez de la Sub red Norte E.S.E, adicional se efectuó jornada de salud oral con secretaría de salud, abordando temas de hábitos saludables en la salud oral cambio de cepillo de dientes, realización correcta del cepillado, alimentación saludable y cambios típicos de este ciclo vital, lo cual se soportó en: 1. Acta de salud oral 20-02-2023 2.Acta Articulación sub red Norte 08-02-2023 3. Acta subred norte Nariño 22-02-2023 El día 28 de febrero se realizó informe de ejecución Técnico y Financiero que da cuenta de todas las actividades adelantadas en el periodo conforme a las acciones descritas en el anexo técnico y sus obligaciones de orden contractual.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO \20 OBLIGACIONES/ ACTA SALUD ORAL 20-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO \20 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE 08-02-2023 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\20 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE NARIÑO 22-02-2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 24 de 244

		4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\20 OBLIGACIONES/ FORPSS209 INFORME TÉCNICO
21. Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico	Durante el mes de febrero se realizaron actividades de articulación con la Política de Vejez de la Sub red Norte E.S.E, adicional se efectuó jornada de salud oral con secretaría de salud, abordando temas de hábitos saludables en la salud oral cambio de cepillo de dientes, realización correcta del cepillado, alimentación saludable y cambios típicos de este ciclo vital, lo cual se soportó en: 1. Acta de salud oral 20-02-2023 2.Acta Articulación sub red Norte 08-02-2023 3. Acta subred norte Nariño 22-02-2023 El día 28 de febrero se realizó informe de ejecución Técnico y Financiero que da cuenta de todas las actividades adelantadas en el periodo conforme a las acciones descritas en el anexo técnico y sus obligaciones de orden contractual.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO \20 OBLIGACIONES/ ACTA SALUD ORAL 20-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO \20 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE 08-02-2023 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\20 OBLIGACIONES/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE NARIÑO 22-02-2023 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\2. OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO\20 OBLIGACIONES/ FORPSS209 INFORME TÉCNICO
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCION INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICION Y SALUBRIDAD		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Cumplir con lo establecido en los documentos y formatos asociados a este componente, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG; así mismo el asociado deberá mantener actualizados y disponibles para verificación del equipo	Para este periodo no se desarrolló el Formato Bitácora de seguimiento trimestral a la persona mayor FOR-PSS-568 pues no está en los tiempos establecidos por la SDIS. El día 23 de Febrero de2023 se realizó Segundo Comité Técnico Centro Día al Barrio (CDB), con los Representantes Fundación Clínica Megasalud, Representantes Centro Día al Barrio Teusaquillo, Subdirector Local Barrios Unidos – Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Subdirección para la Vejez, los temas abordados fueron:	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \1. OBLIGACION/ ACTA COMITE TECNICO CENTRO DIA AL BARRIO 23-02-2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 25 de 244

de interventoría y/o supervisión.	1. Verificación de los Tiempos de radicación de informes. 2. Verificación el histórico de Cupos. 3. Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios. 4. Varios. Se adjunta acta de segundo comité técnico.	
2. Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".*	El talento humano que se encargado de la entrega del refrigerio cuenta con certificado vigente para la manipulación de alimentos, soporte de ello se adjunta: 1. Certificado de Adriana Camila Martínez; 2. Certificado de Jennifer Gutiérrez; 3. Certificado de Diana Estupiñán 4. Certificado de Fabian Contreras El personal anteriormente descritas se encontraron en los puntos de atención y se encargaron de la entrega del refrigerio a los participantes, asegurando la correcta distribución de los mismos atendiendo a las buenas prácticas de manufactura y previniendo la contaminación cruzada en los alimentos.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \2. OBLIGACION/ CERTIFICADO CAMILA MARTINEZ 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \2. OBLIGACION/ CERTIFICADO DIANA ESTUPIÑAN 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \2. OBLIGACION/ CERTIFICADO FABIAN CONTRERAS 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \2. OBLIGACION/ CERTIFICADO JENNIFER GUTIERREZ 1

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 26 de 244

3. Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos cuente con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe una valoración médica cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos.	El talento humano que se encarga de la entrega del refrigerio cuenta con el certificado médico con concepto apto, asegurando la correcta distribución de los mismos atendiendo a las buenas prácticas de manufactura y previniendo la contaminación cruzada en los alimentos, soporte de ello se adjunta: 1. Certificado de Jennifer Gutiérrez; 2. Certificado de Claudia Viana	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \3. OBLIGACION/ CERTIFICADO CLAUDIA VIANA 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \3. OBLIGACION/ CERTIFICADO JENIFER GUTIERREZ
4. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente según lo establecido en la resolución 2674 de 2013, para todo el personal que realiza la manipulación de alimentos en cualquiera de las etapas del proceso desde el recibo hasta el servido y distribución de alimentos.	La estrategia cuenta con plan de Capacitación el cual se encuentra referido y ejecutado: 1. Capacitación 1 "Edificación e instalaciones con aspectos tales como localización y accesos, abastecimiento de agua, disposición de residuos sólidos." "Instalaciones sanitarias"	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \4. OBLIGACION/ PLAN DE CAPACITACIÓN 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \4. OBLIGACION/ SOPORTES DE CAPACITACIÓN
5. Garantizar la valoración inicial, seguimientos nutricionales de las personas mayores y envió de la base de seguimiento nutricional de acuerdo con la periodicidad requerida por la Entidad.	Durante el periodo se realizaron 135 valoraciones, soportadas en el formato FOR PSS 563 y matriz de Excel	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \5. OBLIGACION/

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 27 de 244

		VALORACIONES NUTRICIÓN (soporte físico en las historias sociales) 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \5. OBLIGACION/ MATRIZ VALORACIONES NUTRICIONALES FEB
6. Diligenciar los formatos de vigilancia nutricional según lo establecido en documento de Anexo Técnico y adjuntarlos a la historia social de cada persona mayor.	Durante el periodo se realizaron 135 valoraciones, soportadas en el formato FOR PSS 563 y matriz de Excel	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \6. OBLIGACION/ VALORACIONES NUTRICIÓN (soporte físico en las historias sociales) 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \6. OBLIGACION/ MATRIZ VALORACIONES NUTRICIONALES FEB
7. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación - IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	El plan de promoción de estilos de vida saludable, el plan de capacitación continuo y permanente sobre hábitos y estilos de vida saludables se socializo en el mes de Enero, ya en el mes de Febrero se continuo con su implementación dirigido a todas las personas trabajadores y usuarios de la estrategia centro día al barrio Teusaquillo, teniendo en cuenta la importancia contar con iniciativas y estrategias que impulsen un bienestar integral, encaminados a la disminución del sedentarismo y hábitos poco saludables, teniendo como objetivo principal la disminución y eliminación a mediano y largo plazo de enfermedades crónicas y la disminución del riesgo psicosocial.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \7. OBLIGACION/ IEC estilos de vida saludable 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 28 de 241

		COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \7. OBLIGACION/ ACTA DE SOCIALIZACIÓN
8. Aplicar La Escala Latinoamericana y Caribeña para la Seguridad Alimentaria (ELCSA), con el fin de identificar el nivel de inseguridad alimentaria de la persona mayor. Esta actividad será realizada por el equipo interdisciplinario, orientada por el profesional de Nutrición y Dietética	Durante el periodo no se aplicó La Escala Latinoamericana y Caribeña para la Seguridad Alimentaria (ELCSA) a los usuarios, ya que se solicitó línea técnica por presentar dudas en la aplicación del formato, para el 27 de Febrero se recibió indicaciones de iniciar proceso con form https://forms.gle/86Y78c3ELUc37cku6 el cual se implementará desde el mes de Marzo.	Durante el periodo no se aplicó
9. Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.	La estrategia cuenta con plan de Capacitación el cual se encuentra referido y ejecutado: 1. Capacitación 1 "Edificación e instalaciones con aspectos tales como localización y accesos, abastecimiento de agua, disposición de residuos sólidos." "Instalaciones sanitarias"	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \4. OBLIGACION/ PLAN DE CAPACITACIÓN 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\9. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \4. OBLIGACION/ SOPORTES DE CAPACITACIÓN
10. Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico.	Se da cumplimiento a las obligaciones relacionadas con el componente de atención integral nutrición y salubridad tal como se relaciona en las obligaciones 1,2,3,4,5,6,7,8,11	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\3. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
11. Entregar los refrigerios en las cantidades y calidad exigidas en el Anexo Técnico.	Durante los encuentros generacionales del mes de Febrero se entregaron los refrigerios por parte del personal calificado para ello, atendiendo a las buenas prácticas de manipulación de alimentos evitando contaminación cruzada. Se realizó distribución de minutas que fue	2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\9. OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA -

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 29 de 244

	avalada por la supervisión. Soporte de ello se anexa cronograma de Refrigerios	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD \11. OBLIGACION/ CRONOGRAMA REFRIGERIOS FEBRERO TEUSAQUILLO CONVENIO 8989
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico ambientes adecuados y seguros, en lo correspondiente a la Estrategia Centro Día al Barrio.	Durante el mes se continuo con la implementación de las orientaciones de Bioseguridad, a través de la estrategia IEC, soporte de ello se adjunta: 1. Documento Orientaciones prevención y contención coronavirus 2. Acta socialización orientaciones prevención y contención coronavirus	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\4.OBLIGACIONES COMPONENTE DOTACIÓN, SEGURIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL \1. OBLIGACIÓN/ ACTA SOCIALIZACIÓN ORIENTACIONES DE BIOSEGURIDAD 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\4.OBLIGACIONES COMPONENTE DOTACIÓN, SEGURIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL \1. OBLIGACIÓN/ ACTA SOCIALIZACIÓN PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD/anexo_1_orientaciones_prevenc_contenc_mitigac_coronavirus_personas_adultas_mayores
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE GESTIÓN AMBIENTAL		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Socializar e implementar las políticas, planes, programas, procedimientos, instructivos, formatos y lineamientos ambientales emitidos por el área de gestión ambiental de la SDIS.	Se socializo, el 15 de febrero de 2023 con el talento humano, el PIGA, Plan integral de gestión ambiental, soporte de ello se anexa: 1. Socialización PIGA 2.Plan integral de gestión ambiental SDIS	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\5.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGURO S - GESTION \1. OBLIGACIÓN/ PLAN INSTITUCIONAL DE GESTION AMBIENTAL 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\5.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGURO S - GESTION \1. OBLIGACIÓN/ SOCIALIZACIÓN PIGA

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 30 de 241

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCION INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA		
OBLIGACIÓN	**DESARROLLO DE ACTIVIDADES**	**MEDIO DE VERIFICACIÓN**
1. Contar con la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social – Alcaldía Mayor de Bogotá-, dando alcance al convenio que se suscriba con el Asociado.	Se envió correo para solicitar aval de piezas comunicativas y carnets del talento humano, correo del 6 de febrero de 2023.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \1. OBLIGACIÓN/ Gmail - RV_ Pendones final convenio Centro Día Al Barrio
2. Realizar oportunamente los reportes de novedades y las metas físicas mensuales con oportunidad y calidad; manteniendo la base de datos de la población actualizada.	Durante el mes de Febrero se informaron las novedades y meta física mensual a la Sdis y la supervisión, para el 24 de Febrero se recibió retroalimentación del proceso por parte de equipo apoyo a la supervisión y se remite pantallazo reporte Sirbe, se adjuntan los siguientes formatos: 1. pantallazo Sirbe 2. Gmail - primera revisión de informe técnico Febrero 3. Gmail - primera revisión de informe financiero Febrero 4. Gmail -Revisión de malla y planillas de asistencia Febrero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \2. OBLIGACIÓN/ PANTALLAZO SIRBE FEBRERO 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \2. OBLIGACIÓN/Gmail - primera revisión de informe técnico Febrero 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \2. OBLIGACIÓN/Gmail - Gmail - primera revisión de informe financiero Febrero 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \2.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 31 de 244

		OBLIGACIÓN/Gmail -Revisión de malla y planillas de asistencia Febrero
3. Coordinar con el Equipo Técnico de la Subdirección para la Vejez los ingresos, egresos, novedades, ubicaciones y traslados que se requieran con las personas mayores (previo estudio del caso).	Se coordino con el equipo técnico, los ingresos y novedades presentadas en el servicio, descritas a continuación: - El día 23 de Febrero de 2023 Se comparte Base de Datos de personas mayores usuarias de apoyos económicos, con el ánimo de fortalecer la estrategia de Centro Día al Barrio. 1. Soporte Gmail - RV_ base atención apoyos económicos	2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \3. OBLIGACIÓN/Gmail - RV_ base atención apoyos económicos
4. Coordinar con las instituciones que se requieran las acciones necesarias para la prestación del servicio.	Durante el mes de febrero se realizaron actividades de articulación con la Política de Vejez de la Sub red Norte E.S.E, adicional se efectuó jornada de salud oral con secretaría de salud, abordando temas de hábitos saludables en la salud oral cambio de cepillo de dientes, realización correcta del cepillado, alimentación saludable y cambios típicos de este ciclo vital, lo cual se soportó en: 1. Acta de salud oral 20-02-2023 2.Acta Articulación sub red Norte 08-02-2023 3. Acta subred norte Nariño 22-02-2023	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \4. OBLIGACIÓN// ACTA SALUD ORAL 20-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \4. OBLIGACIÓN/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE 08-02-2023 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \4. OBLIGACIÓN/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE NARIÑO 22-02-2023
5. Garantizar la vinculación del talento humano mínimo requerido para la prestación del servicio	Durante el mes de Febrero el talento humano según la estructura de costos y conforme a lo reportado en el Formato FOR -PSS- 214, reportó la siguiente novedad: - Diana María Estupiñán ingreso el 17 de Febrero de 2023 con su respectivo Aval del 15/02/2023, lo cual se evidencia en los siguientes soportes:	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \5. OBLIGACIÓN/Formato FOR -PSS- 214

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 32 de 244

	1. Formato FOR -PSS- 214 mes de febrero 2.Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito	2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \5. OBLIGACIÓN/Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito
6. Presentar al supervisor/interventor del convenio las hojas de vida y los soportes correspondientes que acrediten las calidades y la experiencia específica del talento humano establecido en el anexo técnico (personal mínimo requerido), a los dos (2) días hábiles de la suscripción del convenio. En caso de incumplimiento por parte del asociado en la presentación de los soportes del personal antes indicado, en el plazo señalado, se procederá a la aplicación de las sanciones contractuales correspondientes.	Se envió por correo y se radicó en la subdirección local la hoja de vida de la gestora Social Diana María Estupiñán quien ingresó el 17 de Febrero de 2023 con su respectivo Aval del 15/02/2023, lo cual se evidencia en los siguientes soportes: 1. Formato FOR -PSS- 214 mes de febrero 2.Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \5. OBLIGACIÓN/Formato FOR -PSS- 214 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \6. OBLIGACIÓN/Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito
7. Obtener la aprobación de la supervisión con antelación al cambio de talento humano requerido y ofrecidos. La solicitud de sustitución deberá informarse al menos con cinco (05) días antes de la necesidad de retiro del personal. Para el cambio deberá remitir las justificaciones correspondientes y estar acompañada de los soportes que acrediten el cumplimiento de las calidades profesionales o técnicas y la experiencia general y específica del nuevo personal, las cuales deberán cumplir con un perfil igual o superior al requerido en los pliegos de condiciones y anexos técnicos, se deberá elaborar el acta de entrega del puesto	Durante el mes de Febrero el talento humano según la estructura de costos y conforme a lo reportado en el Formato FOR -PSS- 214, reportó la siguiente novedad: - Diana María Estupiñán ingreso el 17 de Febrero de 2023 con su respectivo Aval del 15/02/2023, lo cual se evidencia en los siguientes soportes: 1. Formato FOR -PSS- 214 mes de febrero 2.Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \5. OBLIGACIÓN/Formato FOR -PSS- 214 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \7. OBLIGACIÓN/Gmail - AVAL_ Gestora Social Tunjuelito

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 33 de 244

	de trabajo y presentarla en el informe de gestión mensual.		
8.	Atender las sugerencias de la supervisión del convenio, respecto a la necesidad de cambios en el talento humano ofrecido, en los casos que se requiera por necesidades del servicio de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	Durante el periodo no se presentó ninguna sugerencia formal de cambio de talento humano.	Durante el periodo no se presento
9.	En caso de ausencia del talento humano, la SDIS realizará descuento proporcional al tiempo en el cual quedó descubierto el servicio, sobre el valor consignado en la estructura de costos, de conformidad con lo establecido en el presente documento.	Se realizó reporte de la novedad del talento humano contratado durante el periodo, reportando la novedad de la gestora social Diana Estupiñan quien ingreso el 17 de febrero de 2023, estando su cargo 16 días sin profesional asignado. 1. Formato FOR -PSS- 214 mes de febrero	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \9. OBLIGACIÓN/Formato FOR -PSS- 214
10.	Contar con los procedimientos documentados e implementados de selección, inducción, reinducción, capacitación, formación, evaluación, bienestar y desarrollo personal del talento humano.	El 15 de febrero de 2023 se volvió a socializar al equipo profesional Plan de gestión Ambiental y el 16 de Febrero de 2023 se realizó desarrollo plan de capacitación continuo y permanente resolución 2674 de 2013, soporte de ello: 1. Socialización PIGA 2. Acta de capacitación plan de saneamiento	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \10. OBLIGACIÓN/Socialización PIGA 2. 1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \10. OBLIGACIÓN/Acta de capacitación plan de saneamiento
11.	Entregar antes de la finalización de ejecución del convenio el archivo de las historias sociales activas de los participantes del servicio a la Secretaría Distrital de Integración Social.	Durante el periodo no se desarrolla esta actividad ya que el convenio 8989/2022 se encuentra en ejecución.	Durante el periodo no se desarrolla esta actividad ya que el convenio 8989/2022 se encuentra en ejecución.
12.	Informar al supervisor del convenio las gestiones adelantadas en la localidad con actores públicos, privados y comunitarios para la consecución de	Durante el mes de febrero se realizaron actividades de articulación con la Política de Vejez de la Sub red Norte E.S.E, adicional se efectuó jornada de salud oral con secretaría de salud, abordando temas de hábitos saludables en la salud oral cambio de cepillo	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 34 de 241

escenarios físicos a fin de desarrollar la Estrategia Centro Día al Barrio, reportando avances de sitios, días y horarios establecidos.	de dientes, realización correcta del cepillado, alimentación saludable y cambios típicos de este ciclo vital, lo cual se soportó en: 1. Acta de salud oral 20-02-2023 2.Acta Articulación sub red Norte 08-02-2023 3. Acta subred norte Nariño 22-02-2023 4. Cronograma general El día 28 de febrero se realizó informe de ejecución Técnico y Financiero que da cuenta de todas las actividades adelantadas en el periodo conforme a las acciones descritas en el anexo técnico y sus obligaciones de orden contractual.	INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \12. OBLIGACIÓN/ ACTA SALUD ORAL 20-02-2023 2. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TÉCNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \12. OBLIGACIÓN/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE 08-02-2023 3. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \12. OBLIGACIÓN/ ACTA ARTICULACIÓN SUB RED NORTE NARIÑO 22-02-2023 4. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \12. OBLIGACIÓN/ / FORPSS209 INFORME TÉCNICO 5.CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \12. OBLIGACIÓN/ CRONOGRAMAS
13. Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico.	El día 28 de febrero se realizó informe de ejecución Técnico y Financiero que da cuenta de todas las actividades adelantadas en el periodo conforme a las acciones descritas en el anexo técnico y sus obligaciones de orden contractual.	1. CARPETA INFORME CONVENIO 8989\FEBRERO 2023\INFORME TECNICO\6.OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCIÓN INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA \13. OBLIGACIÓN/ / FORPSS209 INFORME TÉCNICO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 35 de 244

ESTADO DE EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

En mi calidad de interventor y/o supervisor, certifico que se ha realizado la verificación del informe de actividades presentado por el contratista, evidenciando que el mismo ha cumplido a satisfacción con las obligaciones contractuales para el periodo certificado.

Se anexa informe de actividades desarrolladas por el contratista que originan el pago de esta certificación, el cual ha sido aprobado.

GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES:

NÚMERO DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
OBLIGACIONES GENERALES							
1	Conocer a cabalidad los estudios previos, anexos y formatos, anexo técnico, para realizar la ejecución de éste con eficiencia y eficacia y socializarlos con todo el personal responsable de la ejecución del convenio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo
2	Cumplir con los deberes que contrae en calidad de asociado de acuerdo con los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo
3	Disponer de todos los recursos físicos, técnicos y humanos establecidos en el Estudio Previo, Anexo Técnico, Invitación Publica, Adendas y todos los documentos que hacen parte del convenio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo
4	Suscribir oportunamente el acta de liquidación del convenio y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el interventor y/o supervisor del mismo.					X	No aplica para el periodo reportado
5	Suministrar al Interventor y/o supervisor del convenio toda la información, informes, explicaciones, aclaraciones y documentos que les solicite para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
6	Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el Interventor y/o supervisión.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
7	Pagar los salarios y/o honorarios a las y los asociados y/o empleados(as) de forma oportuna por transferencia bancaria, dando estricto cumplimiento a la tabla de honorarios aprobada por la SDIS e incorporada en la estructura de costos del presente convenio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
8	No descontar valores al recurso humano que deben ser asumidos por el asociado con ocasión de la ejecución del convenio, excepto los impuestos de ley soportados por el revisor fiscal mes a mes.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 36 de 241

9	Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF y liquidaciones, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia. Acreditar mediante certificación suscrita por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. PARÁGRAFO: Este requisito deberá acreditarse para el desembolso de cada uno de los pagos efectuados por la SDIS.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
10	Cancelar en oportunidad los honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados integralmente por el Asociado e incluidos en el precio de su oferta.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
11	Responder por los documentos físicos o magnéticos elaborados o entregados con ocasión de la ejecución del convenio, así como responder por la seguridad y el debido manejo de los documentos y registros propios de la institución para que reposen en la dependencia correspondiente, así como garantizar que toda la documentación que se genera en el marco de la ejecución del convenio repose en la unidad operativa donde se presta el servicio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo
12	Mantener vigente la garantía única y las demás garantías establecidas en el Estudio Previo, pliego de condiciones, por el tiempo pactado en el convenio, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
13	Asistir a las reuniones que sean convocadas por la interventoría y/o supervisión del convenio, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del Asociado o cualquier aspecto técnico referente al mismo.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
14	Elaborar y entregar todos los documentos técnicos, administrativos y financieros requeridos por la SDIS durante la ejecución del convenio. Para dar cumplimiento a esta obligación, el asociado deberá seguir los lineamientos, metodologías, protocolos y los formatos establecidos en los documentos enunciados antes y/o los que se establezcan institucionalmente por la SDIS. Así como, el cargue de todos y cada uno de los			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 37 de 241

	documentos que soportan la ejecución contractual y post contractual en la plataforma transaccional Seco II de Colombia Compra Eficiente.						
15	Cargar todos y cada uno de los documentos que soportan la ejecución contractual y post contractual en la plataforma transaccional Seco II de Colombia Compra Eficiente.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
16	Presentar oportunamente las facturas o cuentas de cobro, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el desembolso de los aportes, conforme al protocolo de presentación de informes.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en las actividades del presente periodo
17	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
18	Pagar a la SDIS todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del Asociado, durante la ejecución del convenio.			X			No se han presentado en el periodo reportado ningún acto que implique daños o afectaciones a terceros o ante la SDIS.
19	Responder por todas las acciones y omisiones imputables de su personal, subcontratado y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra la SDIS por la cual deba responder el Asociado, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Asociado adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a la SDIS. Si el Asociado no logra resolver la controversia en el plazo que fije la SDIS, la misma podrá hacerla directamente y el Asociado asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.			X			No se han presentado en el periodo reportado ningún acto que implique daños o afectaciones a terceros o ante la SDIS.
20	Autorizar a la SDIS a deducir los valores resultantes de los conceptos establecidos en la cláusula de desembolso o de cualquier suma que ésta le adeude. En todo caso la SDIS podrá realizar los actos procesales que sean indispensables para defender sus derechos.			X			No se han presentado en el periodo reportado ningún acto que implique daños o afectaciones a terceros o ante la SDIS.
21	No ejercer ninguna conducta que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas mayores, personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado. Así mismo, garantizar en todo tipo de actuación el respeto por la dignidad humana.			X			No se han presentado en el periodo reportado ningún acto que implique daños o afectaciones a terceros o ante la SDIS.
22	Denunciar ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos			X			No se han presentado en el periodo reportado ningún acto que implique daños o afectaciones a terceros o ante la SDIS.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 38 de 241

	personas mayores, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 "Código de Procedimiento Penal", en concordancia con la Ley 1952 de 2019 *"Por medio de la cual se expide el código general disciplinaria"* y la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción"; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.						
23	Dar cumplimento a los lineamientos y protocolos establecidos para la prevención, contención y mitigación del COVID-19 o cualquier variante, acorde a la normatividad Nacional, Distrital, Departamental, Municipal vigente y las disposiciones de la Subdirección para la vejez.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
24	Implementar y utilizar la documentación que para la prestación del servicio sea suministrada por la SDIS.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
25	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del convenio, las contempladas en el presente anexo técnico y aquellas indicadas por el supervisor y/o interventor para el cabal cumplimiento del objeto del convenio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO							
1	Prestar el servicio de atención integral interdisciplinaria a las personas mayores de acuerdo con lo establecido en el documento de Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
2	Dar cumplimiento en su totalidad a los aportes financieros y/o en especie definidos en la presentación de la oferta correspondientes al 10% del total del convenio, durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo programado.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
3	Dar cumplimiento durante la ejecución del convenio a los ofrecimientos realizados en los criterios de los factores ponderables de acuerdo con la propuesta presentada en los tiempos, características y cantidades ofrecidas.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
4	Formular el Plan de Atención Institucional - PAI- por cada grupo que incluya los componentes y las líneas de atención definidas en respuesta a las necesidades de las personas mayores, teniendo en cuenta los tiempos y especificaciones descritas en el documento de Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
5	Presentar las evidencias y cronograma mensual de la implementación del Plan de Atención Institucional, por cada componente y línea de atención, teniendo en cuenta los			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 39 de 241

	tiempos y especificaciones descritas en el anexo técnico.						
6	Presentar el Plan de Acción ante la Supervisión del Convenio, una vez sea suscrita el acta de inicio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
7	Realizar las valoraciones integrales de la capacidad funcional de las personas mayores en los tiempos establecidos y con las características técnicas descritas en el anexo técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
8	Registrar todas las intervenciones profesionales realizadas con las personas mayores de conformidad con los tiempos y orientaciones descritas en el documento de Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
9	Registrar todas las actividades y encuentros generacionales e intergeneracionales realizados con las personas mayores en el formato listado de asistencia, ficha técnica de actividad y sistema de información SIRBE, o aquellas que sean solicitadas por la SDIS, para garantizar la evidencia de las acciones y conteo.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
10	Garantizar la comunicación constante y permanente con la Supervisión y el equipo técnico de la SDIS para el debido desarrollo de las actividades.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
11	Presentar entre un informe los días 20 al 25 de cada mes, un informe bimestral cualitativo y cuantitativo en los formatos establecidos por la entidad, de carácter técnico al equipo técnico de la Subdirección para la Vejez para su correspondiente validación. que contenga los avances, dificultades y proyecciones inherentes al PAI incorporando los componentes y líneas de atención.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo.
12	Garantizar la planeación, implementación y ejecución de las actividades de conformidad con los lineamientos de bioseguridad establecidos para la prestación del servicio por la Entidad y en concordancia con la normatividad vigente.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
13	Realizar reporte mensual de las personas mayores susceptibles de egreso por superación de condiciones o cumplimiento de criterios de egreso, en los casos que aplique.			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad.
14	Socializar y garantizar la implementación del documento Pacto de Convivencia, durante el primer (1) mes de prestación del Servicio en cumplimiento de los lineamientos generales del servicio, el cual se describe en el Anexo Técnico, de éste durante la ejecución del convenio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
15	Contar con un archivo físico y digital en el cual se conserven fotografías, videos y demás material que permitan evidenciar mensualmente la debida y oportuna ejecución de las actividades desarrolladas con las personas mayores.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
16	Prevenir y adelantar las acciones pertinentes frente a las conductas identificadas que lleven implícitas cualquier tipo de violencia física, psicológica, negligencia, descuido,			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 40 de 241

	discriminación, exclusión y en general, cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas mayores o personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado.						
17	Aplicar la escala COOP/WONCA a las personas de 55 a 59 años que vivan en la ciudad de Bogotá, y que tiene como de acuerdo a lo estipulado ende conformidad con lo estipulado en la Resolución 509 de 2021 el documento de Anexo Técnico y demás normas que lo modifiquen, para presentar su correspondiente validación al equipo técnico, previo al registro SIRBE.			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad.
18	Realizar los Encuentros generacionales e intergeneracionales de acuerdo con las condiciones y cantidades descritas en el anexo técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
19	Elaborar el documento de sistematización de la experiencia definido en el anexo técnico.			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad, El documento sistematización de experiencia será entregado al finalizar el convenio.
20	Implementar todas las acciones descritas en el anexo técnico que garanticen la atención integral interdisciplinaria a las personas mayores.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
21	Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE ATENCION INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA - NUTRICION Y SALUBRIDAD							
1	Cumplir con lo establecido en los documentos y formatos asociados a este componente, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG; así mismo el asociado deberá mantener actualizados y disponibles para verificación del equipo de interventoría y/o supervisión.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
2	Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".*			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
3	Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos cuente con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe una valoración médica cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 41 de 241

4	Contar con un plan de capacitación continuo y permanente según lo establecido en la resolución 2674 de 2013, para todo el personal que realiza la manipulación de alimentos en cualquiera de las etapas del proceso desde el recibo hasta el servido y distribución de alimentos.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
5	Garantizar la valoración inicial, seguimientos nutricionales de las personas mayores y envió de la base de seguimiento nutricional de acuerdo con la periodicidad requerida por la Entidad.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
6	Diligenciar los formatos de vigilancia nutricional según lo establecido en documento de Anexo Técnico y adjuntarlos a la historia social de cada persona mayor.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
7	Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
8	Aplicar La Escala Latinoamericana y Caribeña para la Seguridad Alimentaria (ELCSA), con el fin de identificar el nivel de inseguridad alimentaria de la persona mayor. Esta actividad será realizada por el equipo interdisciplinario, orientada por el profesional de Nutrición y Dietética			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad
9	Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
10	Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
11	Entregar los refrigerios en las cantidades y calidad exigidas en el Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS							
	OBLIGACIÓN						OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico ambientes adecuados y seguros, en lo correspondiente a la Estrategia Centro Día al Barrio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE GESTION AMBIENTAL							
2	Socializar e implementar las políticas, planes, programas, procedimientos, instructivos, formatos y lineamientos ambientales emitidos por el área de gestión ambiental de la SDIS.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE: ATENCION INTEGRAL Y GESTION ADMINISTRATIVA							
	OBLIGACIÓN						DESARROLLO DE ACTIVIDADES
1	Contar con la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social – Alcaldía Mayor de Bogotá-, dando alcance al convenio que se suscriba con el Asociado.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 42 de 241

2	Realizar oportunamente los reportes de novedades y las metas físicas mensuales con oportunidad y calidad; manteniendo la base de datos de la población actualizada.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
3	Coordinar con el Equipo Técnico de la Subdirección para la Vejez los ingresos, egresos, novedades, ubicaciones y traslados que se requieran con las personas mayores (previo estudio del caso).			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
4	Coordinar con las instituciones que se requieran las acciones necesarias para la prestación del servicio.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
5	Garantizar la vinculación del talento humano mínimo requerido para la prestación del servicio			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
6	Presentar al supervisor/interventor del convenio las hojas de vida y los soportes correspondientes que acrediten las calidades y la experiencia específica del talento humano establecido en el anexo técnico (personal mínimo requerido), a los dos (2) días hábiles de la suscripción del convenio. En caso de incumplimiento por parte del asociado en la presentación de los soportes del personal antes indicado, en el plazo señalado, se procederá a la aplicación de las sanciones contractuales correspondientes.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
7	Obtener la aprobación de la supervisión con antelación al cambio de talento humano requerido y ofrecidos. La solicitud de sustitución deberá informarse al menos con cinco (05) días antes de la necesidad de retiro del personal. Para el cambio deberá remitir las justificaciones correspondientes y estar acompañada de los soportes que acrediten el cumplimiento de las calidades profesionales o técnicas y la experiencia general y específica del nuevo personal, las cuales deberán cumplir con un perfil igual o superior al requerido en los pliegos de condiciones y anexos técnicos, se deberá elaborar el acta de entrega del puesto de trabajo y presentarla en el informe de gestión mensual.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
8	Atender las sugerencias de la supervisión del convenio, respecto a la necesidad de cambios en el talento humano ofrecido, en los casos que se requiera por necesidades del servicio de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad
9	En caso de ausencia del talento humano, la SDIS realizará descuento proporcional al tiempo en el cual quedó descubierto el servicio, sobre el valor consignado en la estructura de costos, de conformidad con lo establecido en el presente documento.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
10	Contar con los procedimientos documentados e implementados de selección, inducción, reinducción, capacitación, formación, evaluación, bienestar y desarrollo personal del talento humano.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
11	Entregar antes de la finalización de ejecución del convenio el archivo de las historias sociales activas de los participantes del			X			Durante el periodo no se desarrolló esta actividad

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 43 de 244

	servicio a la Secretaría Distrital de Integración Social.						
12	Informar al supervisor del convenio las gestiones adelantadas en la localidad con actores públicos, privados y comunitarios para la consecución de escenarios físicos a fin de desarrollar la Estrategia Centro Día al Barrio, reportando avances de sitios, días y horarios establecidos.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
13	Cumplir a cabalidad con todo lo descrito en el documento de Anexo Técnico.			X			El asociado da cumplimiento a la obligación de manera satisfactoria, como se evidencia en la Bitácora de actividades del presente periodo
Concepto general del cumplimiento de las obligaciones				X			Para el periodo el asociado cumple las obligaciones que enmarcaron el desarrollo de obligaciones, conforme al tiempo ejecutado.

RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS ACERCA DEL DESEMPEÑO DEL CONTRATISTA:

No se realiza ninguna recomendación para este periodo

DECLARACIONES Y PROPUESTAS DEL CONTRATISTA ANTE UN EVENTUAL DESEMPEÑO DEFICIENTE O A MEJORAR DE LAS OBLIGACIONES:

Ninguna

4. SITUACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO A LA FECHA DE LA CERTIFICACIÓN

VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	SDIS ($394.854.142) ASOCIADO ($43.872.683) TOTAL ($438.726.825)
ADICIONES:	$ 0
REDUCCIONES:	$ 0
VALOR TOTAL PAGADO A LA FECHA:	$ 50.564.880
VALOR PENDIENTE POR EJECUTAR	SDIS ($344.289.262) ASOCIADO ($43.872.683) TOTAL ($388.161.945)
VALOR ANTICIPO: (EN CASO QUE APLIQUE)	N.A
AMORTIZACIÓN:	N.A

Certifico que el valor autorizado por concepto de ANTICIPO está de acuerdo al plan del manejo de inversión del mismo.	SI: _____ NO APLICA: ___X__

RUBRO	CONCEPTO	VALOR A PAGAR

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 44 de 241

COSTO FIJO	Talento Humano y desgaste y uso de los bienes no consumibles	$64.350.856
COSTO VARIABLE	Bienes Consumibles	$473.688
COSTO DE REALIZACIÓN	Refrigerios	$1.269.644
OTROS	Ajuste a la decena	-$14.584
TOTAL		**$66.079.604**

OBSERVACIONES ADICIONALES:	• El contratista cumplió con las obligaciones generales y especificas establecidas en el contrato firmado por ambas partes. • El Contratista realizó durante el periodo mencionado en esta certificación sus actividades y compromisos a satisfacción. • El Contrato ha desarrollado de manera normal durante el periodo certificado, sin inconvenientes de tipo técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico. • La supervisión aprobó y validó el cumplimiento de las obligaciones específicas como se menciona en el informe de actividades.

La presente se firma a los días 17 del mes marzo de 2023.

RELACIÓN DE PAGOS A LA SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:

ITEM	PERIODO DE PAGO *2023- 02*	FECHA DE PAGO *2023-02*	VALOR
PENSIÓN	Se anexa certificado con fecha del 03 de marzo de 2023 de aportes al Sistema general de Seguridad Social y Parafiscales expedido por el revisor fiscal Nubia Consuelo Garay Tinoco, quien acredita el pago de aportes del mes correspondiente.		
SALUD			
RIESGOS PROFESIONALES			
PARAFISCALES			

5. ASPECTOS PENDIENTES DE DECISIÓN O QUE AMERITEN ESPECIAL CONTROL.

RESULTADO ESPERADO AL MOMENTO DE FINALIZAR EL CONTRATO:

Ninguno

RIESGOS EN EL MANEJO DE LOS RECURSOS:

Los recursos destinados para la ejecución del presente convenio están sujetos al seguimiento minucioso por parte del equipo de supervisión y entrega del informe de ejecución presupuestal en cada uno de los periodos durante el desarrollo del Convenio

OTRAS OBSERVACIONES RELEVANTES DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR:

Ninguna

FECHA DE ELABORACIÓN: 17 de marzo de 2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 45 de 244

MARÍA MERCEDES GÓMEZ PATIÑO
Subdirectora Local Encargada para la Integración Social de Barrios Unidos - Teusaquillo

Documento Firmado Electrónicamente de acuerdo con la ley 527 de 1999 y decreto 2364 de 2012

Elaborado por Enrique Padilla Vega – Apoyo a la Supervisión.
Revisado por María Mercedes Gómez Patiño – Subdirectora Local Encargada

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 46 de 241

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CERTIFICADO DE APROBACIÓN DE CUPOS**	Código: FOR-PSS-218 Versión: 0 Fecha: Memo Int I2018072279 – 26/12/2018 Página: 1 de 1

Bogotá D.C, 17 de Marzo de 2023

PROYECTO ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ

Convenio de Asociación: 8989 de 2022
Contratista: Clínica Fundación Megasalud
Unidad Operativa: Teusaquillo
Nombre del Servicio: Centro Día al Bario
Periodo de Atención: Del 01 al 28 de Febrero del 2023

Personas Proyectadas a Atender	Cobertura
648	1260
Personas Atendidas	**Cupos Contratados Diarios**
334	630

Fuente: Sistema de Información SIRBE

MARÍA MERCEDES GÓMEZ PATIÑO
Subdirector Local Encargada para la Integración Social de Barrios Unidos - Teusaquillo

Elaboró: Enrique Padilla Vega (Apoyo a la Supervisión)

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 47 de 241

CONSTANCIA DE PAZ Y SALVO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

El suscrito(a) FUNDACION CLINICA MEGASALUD IPS identificado con NIT No. 830.085.763-7 por medio del presente,

CERTIFICO

Que una vez efectuada la verificación de los aportes al SSSI y parafiscales legalmente aplicables, de acuerdo con la ley 789 de 202 manifiesto bajo la gravedad del juramento que se realizó de manera correcta y suficiente los aportes correspondientes a los últimos seis (6) meses del personal que está vinculado con nosotros por nómina.

Adicionalmente, que el personal vinculado por contrato de prestación de servicios y/o cooperativa, ha cumplido con todos los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y ARL correspondiente mes de ENERO/FEBRERO del 2023, dando cumplimiento al Artículo 50 de ley 789 de 2002 y el decreto 2650 de 1993

En constancia de lo anterior se expide la presente en Bogotá D.C. a los 04 días del mes de marzo del 2023.

Atentamente

NUBIA C. GARAY TINOCO
REVISORA FISCAL
T.P 29.039 – T

Banco de Bogotá

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-86758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 48 de 241

EL BANCO DE BOGOTA

INFORMA:

Que la empresa FUND CLINICA MEGASALUD identificado(a) con NIT 8300857637 está vinculada al BANCO DE BOGOTA a través de la CUENTA CORRIENTE No. 060031606 desde el 17 de Julio de 2002, este producto se encuentra ACTIVO.

Esta información es confidencial, no es una recomendación de negocio y se suministra sin responsabilidad del banco, se expide el 7 de Febrero de 2023, a solicitud del interesado, con destino a quien interese.

Atentamente,



OLGA YANIRA OTALORA GUERRERO
Gerencia de soluciones para el cliente
Banco de Bogota

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14889483686

(415)7707212489984(8020) 000001488948368 6

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 49 de 241

Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

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

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

35. Razón social
FUNDACION CLINICA MEGASALUD

36. Nombre comercial	37. Sigla
MEGASALUD	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CR 70 51 41

42. Correo electrónico coord.megasalud@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 1 2 5 7 3 4 3 9	3 1 6 3 0 5 5 2 8 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 6 2 1	2 0 0 1 0 4 2 6	8 6 2 2	2 0 0 1 0 4 2 6		8 6 9 1	8 6 9 9		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

04- Impto renta y compl. régimen especial
07- Retención en la fuente a título de rent
08- Retención timbre nacional
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Obligados aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 01 - 19 / 09 : 46: 56

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre NARVAEZ FETECUA ARMANDO ENRIQUE
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14889483686

(415)7707212489984(8020) **000001488948368 6**

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 50 de 241

ero de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1 6	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 8	
72. Número	4 1 5	
73. Fecha	2 0 0 1 0 4 2 6	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 1	
76. Fecha de registro	2 0 0 1 0 4 2 6	
77. No. Matrícula mercantil		
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 1 0 4 2 6	
81. Hasta		

Composición del Capital

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

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia Nacional de Salud 1 0

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

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

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

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

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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14889483686

(415)7707212489984(8020) **000001488948368 6**

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 51 de 241

ero de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá	3 2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
EPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 0 7 0 1 2 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 3 4 1 9 2 2		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
NARVAEZ	FETECUA	ARMANDO	ENRIQUE

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

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

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

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

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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14889483686

(415)7707212489984(8020) **000001488948368 6**

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 52 de 241

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

	111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	119. Razón social	120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
1	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 3 4 1 9 2 2		COLOMBIA 1 6 9	ARVAEZ	FETECUA	ARMANDO	ENRIQUE				2 0 0 8 0 2 0 1	
2	Cédula de Ciudadanía 1 3	5 1 6 6 1 4 6 0		COLOMBIA 1 6 9	WILCHES	MOLINA	MIRIAM					2 0 1 0 0 2 0 2	
3													
4													
5													

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14889483686

(415)7707212489984(8020) **000001488948368 6**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 53 de 241

ero de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal prin

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
dula de Ciudadanía 1 3	2 1 1 1 1 7 7 4		2 9 0 3 9

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
GARAY	TINOCO	NUBIA	CONSUELO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 0 7 0 1 3 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	5 2 0 5 9 7 2 3		1 0 2 8 8 4

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
GONZALEZ	DUEÑAS	YANETH	

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 0 7 0 1 3 1

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14889483686

(415)7707212489984(8020) **000001488948368 6**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 54 de 241

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

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

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
de 0 9	Actividades de la práctica médica, sin internación 8 6 2 1	

162. Nombre del establecimiento: MEGASALUD VILLAVICENCIO

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Meta 5 0	Villavicencio 0 0 1	

165. Dirección: CL 33 38 64 BRR BARZAL ALTO

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**	
3 8 6 8 3 7 4 9 0		

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Sede 0 9	Actividades de la práctica médica, sin internación 8 6 2 1	

162. Nombre del establecimiento: FUNDACION CLINICA MEGASALUD

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1	

165. Dirección: DG 49 SUR 16 F 32

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

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

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

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764035462586

(415)7707212489984(8020) 001876403546258 6

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 55 de 241

ero de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7				

ón social
DACION CLINICA MEGASALUD

ección seccional
s de Bogotá — Cód. 3 2

ección
CR 70 51 41

25. País	26.Departamento	27. Municipio
Colombia	Bogotá D.C.	Bogotá, D.C.

La U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, conforme a la facultad discrecional establecida en el artículo 684 - 2 del Estatuto Tributario y en virtud de lo estipulado en la Resolución 0042 del 05/05/2020, por la cual se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación; previo estudio y evaluación de la solicitud realizada por el contribuyente, representante legal o apoderado debidamente acreditado; determina autorizar los rangos de numeración de facturación y/o documento equivalente. En los casos, en que se agote dicha numeración antes de culminar su vigencia, el interesado tendrá derecho a solicitar una nueva autorización, de acuerdo con el tramite establecido.

Las vigencias de los rangos de numeración de facturación, se contarán a partir de la formalización de éste documento oficial.

Si el obligado a facturar; no hubiere agotado la numeración de facturación transcurrido el término de la vigencia autorizada, con 15 días de antelación podrá solicitar la habilitación de la numeración sobrante.

Cuando se trate de una solicitud de inhabilitación de la numeración de facturación y/o documento equivalente, la vigencia es permanente, por lo tanto, no procede la habilitación de dichos rangos.

AUTORIZADO

Nota: La no adopción o violación de los sistemas técnicos de control, dará lugar a la sanción establecida en el artículo 684-2 del E.T

Firma del solicitante

Firma del funcionario autorizado

DIAN
2022-09-02 / 04:38:21 PM
Fecha Acuse de Recibo
Firmado

984. Apellidos y nombres
985. Cargo
989. Dependencia SUBDIRECCION DE FACTURA ELECTRONICA Y SOLUCI
990. Lugar administrativo
991. Organización U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACION
992. Área
993. Establecimiento

1001. Apellidos y nombres NARVAEZ FETECUA ARMANDO ENRIQUE
1002. Tipo documento Cédula de Ciudadanía
1003. No. Identiflcación 11341922 1004. DV 9
1005. Cod. Representación Representante Legal Principal
1006. Organización FUNDACION CLINICA MEGASALUD

997. Fecha formalización 2022-09-02/16:38:21

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764035462586

(415)7707212489984(8020) 001876403546258 6

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 56 de 241

ero de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
8 3 0 0 8 5 7 6 3	7				

ón social
DACION CLINICA MEGASALUD

Rangos de numeración para autorizar, habilitar o inhabilitar

	29. Establecimiento	30. Modalidad	Cód.	31. Prefijo	32. Desde el número	33. Hasta el número	38. Vigencia	34. Tipo solicitud	Cód.
1	UNDACION CLINICA MEGASALUD DG 49 SUR 16 F 32	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	4	MEGB	95,001	120,000	12	AUTORIZACIÓN	1
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									

AUTORIZADO

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987590001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 57 de 244

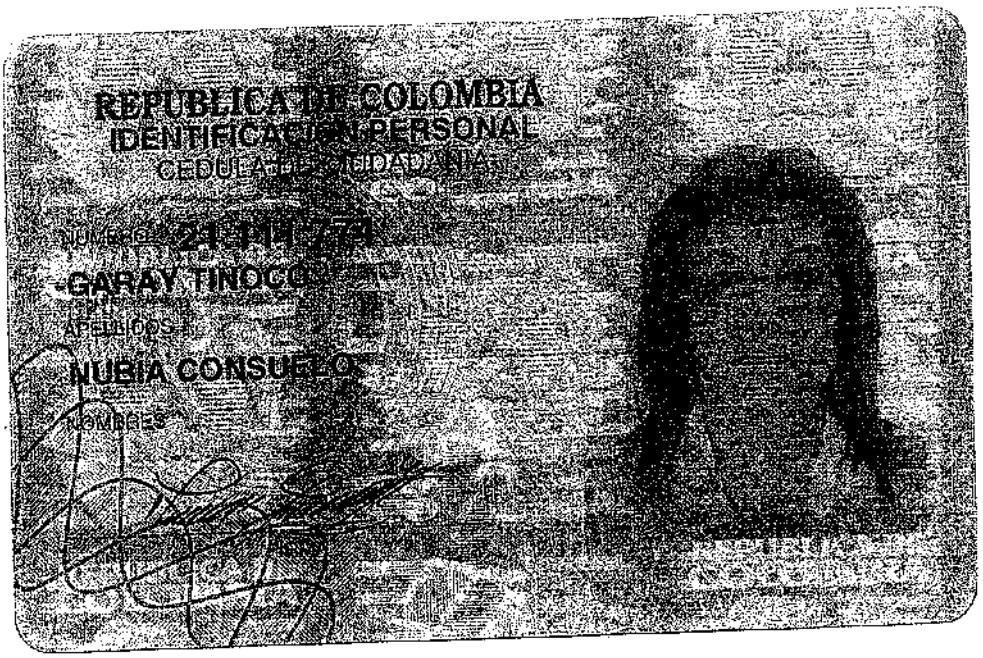


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
11.341.922
NUMERO
NARVAEZ FETECUA
APELLIDOS
ARMANDO ENRIQUE
NOMBRES
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 18-JUN-1964
ZIPAQUIRA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.68 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO
18-OCT-1982 ZIPAQUIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ
INDICE DERECHO
A-1500113-45135370-M-0011341922-20050926
06386 05266C 02 179953373

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 58 de 241



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 21.111.774

APELLIDOS

GARAY TINOCO

NOMBRES

NUBIA CONSUELO



FECHA DE NACIMIENTO 20-DIC-1964

VILLETA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.68 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

29-AGO-1983 VILLETA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1532800-00215768-F-0021111774-20100217 0021037741A 1 28824912

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 59 de 244

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

A055187B1FA8297A

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 **NUBIA CONSUELO GARAY TINOCO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 21111774 de VILLETA (CUNDINAMARCA) Y Tarjeta Profesional No 29039-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-86758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 60 de 241



República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

23039-T

NUBIA CONSUELO
GARAY TINOCO
C.C. 21.111.774
RESOLUCION INSCRIPCION 028-T FECHA 06-VI-91
UNIVERSIDAD LIBRE

Presidente

00036806



FIRMA DEL TITULAR

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 encuentte esta tarjeta devolvarla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98759001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 61 de 244

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52.059.723**

GONZALEZ DUEÑAS

APELLIDOS

YANNETH

NOMBRES

Yanneth Gonzalez D

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1971
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60	O+	F
ESTATURA	G S RH	SEXO

20-NOV-1989 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500150-00208975 F 0052059723 20100113 0019944475A 1 1840582057

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 62 de 244

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

C4F2845870D0FE204

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 **YANNETH GONZALEZ DUEÑAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 52059723 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 102884-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-86758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 63 de 241

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

102884-T



YANNETH
GONZALEZ DUEÑAS
C.C.52059723
RESOLUCION INSCRIPCION 132 FECHA 2004/07/29
UNIVERSIDAD F. U. AUTONOMA DE COLOMBIA

PRESIDENTE MIGUEL TIQUE PEÑA 112380

IDEQS

FIRMA DEL TITULAR 22667

Esta tarjeta es el único 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 Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

LOGOFORMAS CONM. 2922586

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987590001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 64 de 244

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 06 de febrero del 2023.

HORA: 10:15 am.

LUGAR: Tierra de saberes.

TEMA: Pagos operador.

ASISTENTES:

= los que firman en la planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Inducción Informe mensual, financiero, tecnico y los formados que los compone.

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987590001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 05 de 24

* Pagos Operador, Formulación de Sueldos en base de datos, con porcentajes.
* la ARL debe estar desde el inicio del Contrato.
* los operadores debe pasar las novedades de pago durante los primero 5 días Calendario, para ajustes dentro delos 10 dias restantes del mes.

* Se Socalizan los formatos del estado Financiero ha realizar; durante la aplicación de los procesos. Contractuales
* Formato Costos Variables,
* Documento ejecutor. Certificación donde se evidencia lo que se tiene en elementos Fisicos.
* Se socializa el mapa de procesos para verificar los Formatos.
* Formatos parafiscales, documentos revisión fiscal, Cuenta bancaria, Cedula Ciudadia,
* Socialización Formatos informe tecnico y su respectiva ejecución. se envia formato al Correo electronico de la asociado Convenio mega Salud y centro dia tesoaquillo para que se tome como ejemplo y cada vez se requiera bajarlo del mapa de Procesos.

Powered by CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98759001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 66 de 244

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jacqueline Rodriguez	coordinadora	Contraloría Distrital	
Yanneth Gonzalez Dueñas	Contadora Mega	financiera	Yanneth G.
Natalia Hernandez	Coord Nac Administ	Admon FCH	
JAVIER ACEVEDA BUSTOS	Abogado SUIS-JEU	Apoyo-Contratacion	
FABIO BARBOSA RODRIGUEZ	CONTRATISTA	SUIS DIS VEJEZ	

Elaboró:

Powered by CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 67 de 244

ACTA N°

FECHA: Bogotá, febrero 13 del 2023

HORA: 9:30 AM – 12:30 PM

LUGAR: Casa de la Sabiduría Tierra de Saberes

TEMA: Socialización Informes supervisión convenio 8989 – 2022 CDB

ASISTENTES: Registro de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

Brindar orientaciones frente a la elaboración y presentación de los informes de supervisión convenio 8989 – 2022 CDB.

DESARROLLO:

Los supervisores designados (subdirectores locales) son quienes ejercen la vigilancia y control de la correcta iniciación, ejecución y liquidación del convenio.

INFORME MENSUAL DE EJECUCION

- Diligenciamiento formato guía de informes – Firmado.
- Informe Cualitativo y cuantitativo.
- Soportes del cumplimiento en PDF y /o Excel, firmados y organizados en físico y digital.

INFORME MENSUAL FINANCIERO:

- Diligenciamiento formato guía de informes – Ejecutor – Firmado.
- Formato Liquidación de Cupos, Malla, Registro SIRBE.
- Certificados de parafiscales.
- Facturas, cuentas de cobro y demás necesarios.
- Soportes en PDF y /o Excel, firmados y organizados en físico y digital.

Se presentan orientaciones sobre los formatos desde la parte financiera alterno con la revisión de soportes del como se debe revisar cada uno; Estructura de costos, revisión de facturas sobre formatos, costos fijos, costos variables, costos por realización formato ejecutor con sus soportes.

Se hace énfasis en el anexo técnico el cual permite desarrollar el formato 209 – informe de ejecución sobre el cumplimento de las obligaciones, para lo cual se hace necesario que cada

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 68 de 241

obligación cuente con una carpeta que contenga los soportes que evidencien la gestión para el cumplimiento de dicha obligación.

Observaciones:

1.La radicación de informes lo debe hacer el asociado ante la subdirección local, en tiempos estimados del 1 al 5 de cada mes.

2. Se envió mediante correo electrónico documentos y modelos como guía que permitan ser apoyo en el proceso de supervisión.

3. Para la realización de los informes de pago y supervisión se pueden apoyar a través de grabación y documentos compartidos en la reunión del 31 de enero 2023, los cuales fueron enviados al correo electrónico del supervisor, adicional fue insumo para el desarrollo de la presente reunión.

4.Importante ingresar a mapa de procesos de la entidad para realizar revisión del documento lineamiento del servicio Social Centro Dia y anexo técnico de la Estrategia Centro Dia al Barrio.

5.El equipo cuenta con la disposición de apoyar y orientar el proceso de acuerdo con las necesidades que se presenten durante la ejecución.

CONVOCATORIA. No Aplica.

Anexos: Registro de asistencia.

Elaboró: Rocío Álvarez - Anyi Vanessa Coronado

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987590001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 69 de 244

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: Capac. Sobre Lineamientos y Procedimientos. Lugar: Centro Dia Teusaquillo Fecha y hora: 13-02-23.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Fabio Ramos Hormiga	80161683	SDIS VEJEZ	CONTRATISTA	[illegible]@sdis.gov	3144362491	
2	Carlos Andres Rincones	1030539915	SDIS BU-TEU	Ref. Pago	Crincones@sdis.gov.co	3163746620	
3	Rocio Alvarez G.	22033581	Sub. Vejez.	Coord. ECDB	ralvarez@sdis.gov.co	3008479115	RAG.
4	Anyi Vanessa Coronado C	1080293593	Sub Vejez SDIS	Contratista	Acoronado@sdis.gov.co	3102353941	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Scanned with CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 70 de 241

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá, Febrero 23 de 2023
HORA: 08:00 a.m. - 10:30 am.
LUGAR: Salón Múltiple Subdirección Local de Teusaquillo.
TEMA: Segundo Comité Técnico Centro Día al Barrio (CDB).

ASISTENTES: Representantes Fundación Clínica Megasalud, Representantes Centro Día al Barrio Teusaquillo, Subdirector Local Barrios Unidos – Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Subdirección para la Vejez, (Ver Listado de Asistencia anexo).

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificar los Tiempos de radicación de informes.
2. Verificar el histórico de Cupos.
3. Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios.
4. Varios.

DESARROLLO:

1. Verificar los Tiempos de radicación de informes:
   - Se trató el tema de tiempos de radicación; donde se evidencias falencias en términos técnicos, por eje: el CD que se radico el mes pasado, no se verifico antes de radicar y este al momento de la revisión estaba vacío, aunque se entiende que esta falencia se presentó por ser la primera radicación, se pueden presentar este tipo de inconvenientes que ocasionan reprocesos, lo ideal es mitigarlo, de igual manera los tiempo de entrega, en el primer comité se había aclarado que era los 5 primeros días de cada mes y esta radicación del mes de diciembre 2022 y enero 2023 se dio el día 8 de febrero, aun así se aclara que por parte de la SDIS, se trabajó para que fuera radicado en tiempo extra y que quedara subsanado esta facturación, logrando radicar en tiempo récord y con trabajo en equipo el mes de diciembre, no obstante y debido a la premura de tiempo la factura de enero, no se logró radicar, esta factura se proyecta radicar en el mes de marzo, lográndola radicar el 1 o 2 de marzo siempre y cuando el Asociado haga las correcciones y adecuación que el apoyo a la supervisión le indique antes de los tiempos estipulados, y así poder quedar al día en este aspecto.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 71 de 244

- El asociado manifiesta la activación de usuario Sirbe para cargue en plataformas fue entregado el día 31 de enero a las 5:00pm, por lo cual el operador solicita amablemente se tenga en cuenta para el mes de enero la extemporaneidad para cargue de las actividades realizadas; ante esta solicitud del asociado por parte de la Supervisión se indica que debido a las fechas y el periodo mencionado esta fuera de los tiempos, esta acción no es posible.
- Se refiere previamente a la reunión, se compartió cronograma por correo electrónico para facilitar tiempos de radicación pero que a la fecha no se ha realizado su lectura por parte de Megasalud ya que es muy descriptivo y extenso el documento por las orientaciones dadas desde allí, pero el compromiso es leerlo en su totalidad por parte de Megasalud.
- Adicional se hace la aclaración que se debe anexar el Certificado de Hacienda ya que se debe tener ese pago en SECOP. Se reitera la lectura de las indicaciones de tiempo de radican para poder cumplir con los tiempos en marzo con la radicación del periodo de febrero.
- Observaciones frente a radicación del informe:
  - CD: Sugerir el día o antes compartir por correo al drive para que existan dos soportes.
  - Radicar informe físico, en este aspecto se hace la sugerencia por parte de Megasalud que se supriman los informes físicos por tema ambiental. S se le da respuesta negativa por parte de la Supervisión y Apoyo a la supervisión, ya que por protocolo de gestión documental y entes de control que realizan vigilancia, se debe tener estos soportes físicos y digital.
  - Informe técnico y financiero se comparte por drive por mes que se soporte para hacer su respectivo seguimiento.
  - Todos los registros de estos soportes documentales se deben hacer con los protocolos de la SDIS conforme a los lineamientos de gestión documental; luego esa documentación ira para transferencia y es necesario que este en carpetas quede según especificaciones indicaciones técnicas establece el anexo técnico. Por otra parte, se hace necesario aclarar que la información que se trate de refrigerios debe ser constatada y verificada.
  - Las facturas por temas financieros deben ser las originales o en caso de no poderse, deben ser escaneadas con nota aclaratoria donde se mencione que es fiel copia del documento original y esta nota aclaratoria debe llevar firma del revisor fiscal y el representante legal.

2. Verificación de Cupos Centro Día al Barrio:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 72 de 241

- Se manifiesta una preocupación frente al registro de cupos, ya que aún no se ha logrado completar la meta pronosticada para este servicio, por lo que se sugiere realizar un análisis para entender que está sucediendo y que estrategias se pueden plantear para mitigar este aspecto, evidenciando también que las personas no están participando de las dos actividades como se venía contemplando lo que hace que se baje la participación de los usuarios, allí se evidencio falencia, en el momento del registro en la plataforma SIRBE no se están registrando por separado las actividades lo que hace que el número de participantes disminuya considerablemente.
- Por parte de Megasalud se da un informe frente al abordaje de las personas de la comunidad y las diferentes estrategias tenidas en cuenta para la divulgación de la información las cuales coinciden un poco con las tenidas en cuenta por la SDIS las cuales son lectura y caracterización de la población a abordar, trabajo de campo creando intereses comunes, convocatoria, voz a voz, puntos de atención se debe tener una persona constante en especial en la subdirección de Teusaquillo, el fortalecimiento de la coordinación ya que es la persona que tiene el liderazgo y control de su equipo para que todo fluya de manera propositiva y asertiva, utilizar redes sociales por internet en donde ya se tiene esa divulgación y se observa que hay varios seguidores en cada publicación, se manifiesta la dificultad para cumplir con los cupos ya que las personas manifiestan inconformismos por la interrupción en la prestación de este servicio, pero a este punto se aclara que se debe tener una actitud positiva, propositiva y ganadora frente a lo relacionado con el nuevo servicio.
- Se realiza sensibilización frente a la oferta y la demanda del servicio, en donde se especifica que al haber oferta hay demanda en el servicio.
- Frente al registro en la plataforma SIRBE; El asociado solicita poder tener una segunda cuenta en SIRBE para poder hacer verificación presta a que las inconsistencias presentadas se dan por falta de seguimiento y muchas de ellas no son visibles por la parte administrativa del operador, a lo que se menciona que con el mismo usuario que tienen se puede realizar el seguimiento, este usuario tiene los permisos para realiza consultas, pero que de ser requerido se solicitara la habilitación de otro usuario que tenga el permiso de solo consultas y de esta manera mitigar el riesgo de la manipulación de la información, este solo sería requerido para hacer seguimiento a los registros y quedaría a nombre del Representante Legal el Sr. Armando Narváez Fetecua, solicitud que es viable y se enviara a sistemas de nivel central.
- Se sugiere verificar la información cargada hasta el día de hoy de las actuaciones y actividades realizadas por el proyecto Centro Día al Barrio en el mes de febrero esto con el fin de corregir a tiempo inconsistencias si se presentan y así no tener

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 73 de 241

problema en el momento del cargue de facturas, es importante tener en cuenta las mallas de asistencia, las cuales tienen que cuadrar con la información registrada en SIRBE.

3. Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios:

   - Se verifica junto con la nutricionista de la SDIS Alexandra Kleefeld los empaques, la información en los mismos, los documentos de soporte y anexo y se hace la verificación de la calidad del producto, por lo que se toma la decisión de aprobar el nuevo proveedor para este fin.

4. Varios:

   - Se tendrá apoyo del proyecto 7770 COMPROMISO CON EL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y UNA BOGOTA CUIDADORA E INCLUYENTE. El cual tiene bases de datos que estarían interesados en vincularse a este proyecto y que se encuentran enlistas de espera, esto teniendo claridad que los datos son confidenciales y que serán suministrados solo para esta actividad de divulgación y oferta a este servicio.
   - Se vinculará a algunas reuniones al agente territorial para integrar la institucionalidad en temas referentes al proyecto y su finalidad dentro de la comunidad, de igual manera se le solicitará algunos datos para socializar el proyecto todo con aras de aumentar la capacidad de usuarios inscritos en el mismo.
   - Por parte del Asociado se menciona el cambio para el mes de Marzo de la Coordinadora Jackeline, de la cual se hará llegar vía correo electrónico la hoja de vida de la nueva persona para su revisión y aprobación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Lectura documentos sugerencias tiempos de radicación.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Acatar y mejorar los tiempos de radicación.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Revisión informe mes de enero 2023.	Apoyo a la supervisión.	24 y 25 de febrero 2023
Corrección de observaciones mes de enero.	Fundación Clínica Megasalud.	26 – 28 de febrero 2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 74 de 241

Radicación informe de febrero en los tiempos de dedicación conforme a las orientaciones.	Fundación Clínica Megasalud.	2 – 3 de marzo 2023
Revisión de cupos y registro sirve del mes de febrero	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Revisión e implementación de estrategias mejora participación de usuarios en Centro día al Barrio.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Activación usuario Sirbe de consulta a nombre del Representante Legal de la Fundación Clínica Megasalud.	SLIS Teusaquillo	Febrero 2023

- Anexo Fotos de los asistentes al Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio.



Foto 1: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.



Foto 2: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.



Foto 3: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.

Elaboró: Diana Patricia Pacanchique Medina. Subdirección Local Teusaquillo
Revisó: Enrique Padilla Vega. Apoyo a la Supervisión.

Anexo: Listado de asistencia.
Documento orientaciones mejora tiempos de radicación.
Documentos Segundo operador refrigerios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987590001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 75 de 244

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yadelici Hernandez	Cont. Nov. Fem	Negociación	
Jaiquelin Rodriguez	Coordinadora CDD	Negosalud	
Armando E. Narvaez	Rep. Legal	Fud. Clin. Negasalud	
Alexandra Klezfeld	Nutricionista	SDIS	
Ingrid Gonzalez Rodriguez	Contratista	SDIS Vesez	
Enrique Padilla Vega	Apoyo Supervision	SDIS Vesez	
Andres Felipe Sierra A.	Subdirector	SDIS SUB	
Magda Rincón B	Coordin. Centro Dia	Centro Dia	

Powered by CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 76 de 241

ORIENTACIONES PARA MEJORAR LOS TIEMPOS DE RADICACIÓN

Mediante el presente correo se brindarán orientaciones que permitan mejorar los tiempos de radicado, permitiendo desarrollar los procesos dentro de los tiempos estipulados, teniendo en cuenta que se tiene como tiempo máximo aproximado de radicación el 17 de cada mes, llegado a esta fecha no se ha radicado, la Supervisión no se haría responsable por los retrasos de pago que se puedan presentar.

A continuación, se referirá una sugerencia de check list para verificar y tiempos estipulados para su presentación:

- **Cronograma de talento humano** (Presentado por el Asociado, Se sugiere presentarse entre el 28 del mes anterior al 2 de cada mes entrante)
- **Presentación Informe Sirbe, listas de asistencia, malla.** (Presentado por el Asociado, Estas se sugiere presentarse entre las fechas 2 al 4 de cada mes).
- **Revisión Informe Sirbe, listas de checkeo día y noche, listas de asistencia día y noche, malla día y noche.** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 4 al 6 de cada mes, o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).
- **Presentación Informe Técnico** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 4 al 6 de cada mes).
- **Revisión Informe Técnico** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 06 al 08 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).
- **Presentación de Correcciones Informe Técnico** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 07 al 09 de cada mes).
- **Revisión Correcciones Informe Técnico** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión de correcciones entre las fechas 9 al 11 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió de las correcciones del informe por parte del asociado).
- **Presentación Informe Financiero** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 05 al 08 de cada mes).
- **Revisión Informe Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 07 al 09 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 7 de 24

- **Presentación de Correcciones Informe Financiero** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 08 al 10 de cada mes).
- **Revisión Correcciones Informe Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión de correcciones entre las fechas 10 al 12 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió de las correcciones del informe por parte del asociado).
- **Presentación de Cuenta de Cobro**. (Presentado por el Asociado, Se presentará con los documentos adjuntos luego de aprobado todos los informes, y se sugiere ser presentado entre las fechas 11 al 13 de cada mes).
- **Revisión Cuenta de Cobro (**Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 13 al 15 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo
- **Informe técnico y Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 14 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo).
- **Diseño del MC 14, PAC y Curso de firmas** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 15 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo).

NOTA: *Si el Asociado genera reprocesos y por tal motivo se da más de una revisión de informes, puede generar un retraso en el cronograma y conllevar a la fecha límite o pasar la fecha límite de radicación, por tal motivo la supervisión no se hace responsable de los retrasos que pueda generar el pago mensual del convenio.*

Adicional se sugiere hacer una revisión de los documentos antes de enviarlos, para evitar los reprocesos, a continuación, se hará una lista de chequeo de algunos elementos a tener en cuenta para mejorar él envió de informes:

- Registro de usuarios plataforma Sirbe.
- Cargue de carpetas y evidencias en los informes en digital presentado.
- Adjuntar planillas de pago de parafiscales de los contratistas en estado pagado y correspondientes al periodo a facturar.
- Adjuntar Facturas que sean legibles, que tengan las fechas del periodo a facturar, que tenga NIT o registro tributario, valores claros, no repisados, sin enmendaduras.
- Ajustar porcentajes de ejecución física y financiera.
- Revisar bien las tablas de costos.

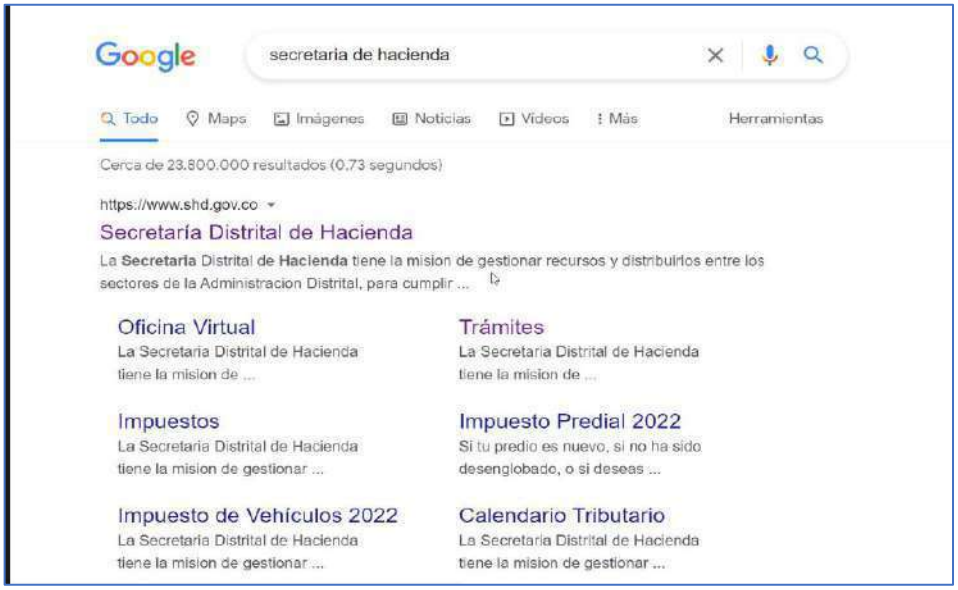
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 78 de 244

- Revisar bien la transcripción de valores de facturas.

Luego del proceso de radicación se desarrolla una segunda etapa de informes donde su solicita los siguiente:

- Luego de la radicación y aprobada la factura (entre el 18 y 20 del mes) el asociado subirá a plataforma **Secop II** los siguientes documentos: (Informe del periodo, Factura del Periodo, Paquete certificados que contiene: "Certificado parafiscales, certificado cuenta bancaria actualizado 2022, RUT, Resolución de Facturación, copia documento identidad representante legal, copia documento identidad contador, copia tarjeta profesional contador, certificado contador vigente").
- En el periodo o mes siguiente a la fecha de radicación de factura, luego de efectuado el pago mensual del convenio (Entre el 19 y 25 del mes siguiente), se solicita enviar al apoyo a la supervisión el certificado de pago expedido por Secretaria de Hacienda; el cual se puede descargar de la siguiente manera:

1. Buscar la página de Secretaria de Hacienda Distrital.



2. Damos click en la página de la secretaria de Hacienda:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 79 de 244

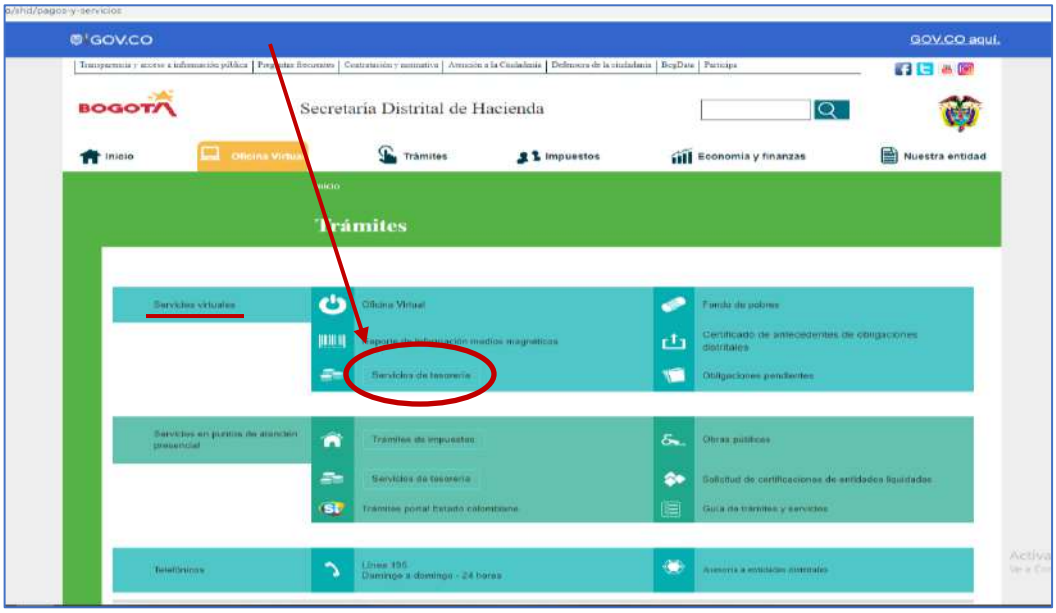


3. Buscamos en la parte superior la pestaña que dice **TRAMITES** y clickeamos allí:

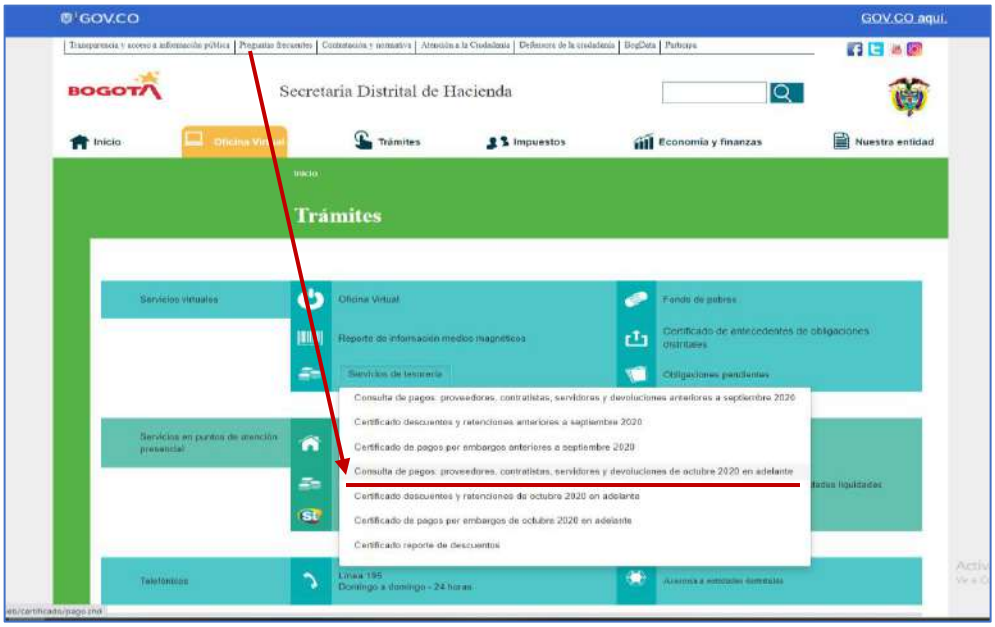


Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 80 de 244

4. Luego buscamos en el Menú De **Servicios Virtuales**, buscamos el submenú **Servicios de Tesorería** y clickeamos allí:



5. Luego se despliega un tercer submenú, y escogemos la opción cuatro que dice "**Consulta de pagos: proveedores, contratistas, servidores y devoluciones de octubre 2020 en adelante"**. Y clickeamos allí:



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 81 de 244

6. Luego se abre una segunda ventana, allí aparece el siguiente recuadro:



7. Allí solicitan dos datos: 1-**Tipo de documento**: allí se coloca **Número de Identificación Tributaria.** 2-**Número de identificación**: allí se digita el número de **NIT** de la Fundación Clínica Megasalud, sin el ultimo numero el que esta seguido después de la raya, luego le damos click en **Siguiente**.



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 82 de 241

8. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Nombre o Razón Social**, allí escogemos **Fundación Clínica Megasalud.** luego le damos click en **Siguiente**.



9. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Cuenta Bancaria**, allí escogemos el **número de cuenta bancaria** que se presenta mes a mes en las cuentas de cobro (**Banco de Bogotá**), luego le damos click en **Siguiente**.

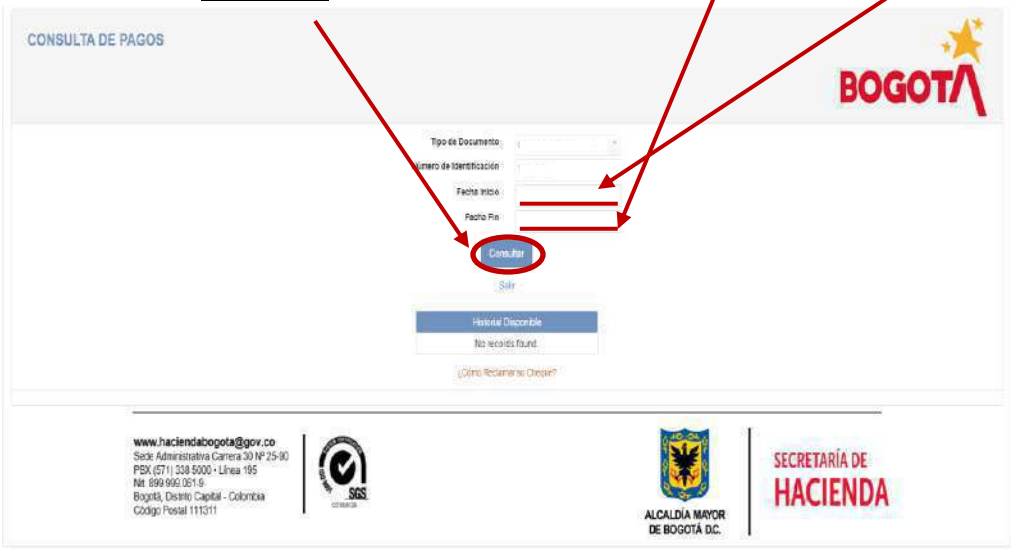


Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 83 de 244

10. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Entidad Financiera**, allí escogemos la **Entidad Bancaria de donde se tiene la cuenta bancaria** que se presenta mes a mes en las cuentas de cobro (**Banco de Bogotá**), luego le damos click en **Siguiente**.

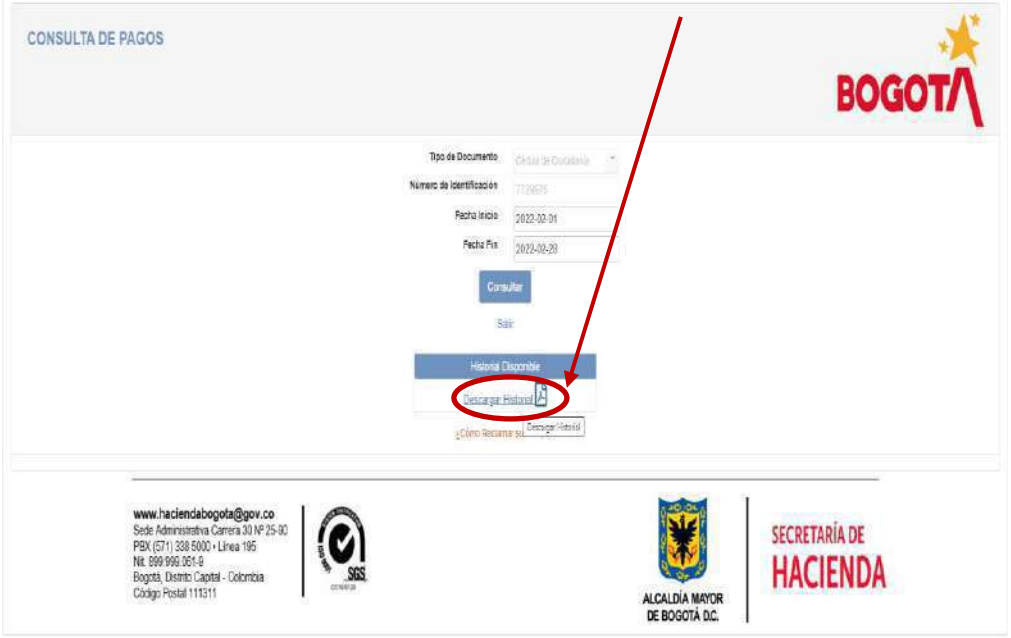


11. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita las **Fecha de Inicio**; allí colocamos **01 del mes** del que se pasó la factura, **Fecha Fin**; allí colocamos **30 o 31 del mes** del que se pasó la factura, luego le damos click en **Consultar**.



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 84 de 244

12. Pasa a la siguiente página y allí le damos click en **Descargar Historial**.



13. El sistema genera un **Documento PDF**, en el cual esta consignada la información de pagos realizada por las Secretaria de Hacienda al Asocia ciado, durante el periodo consultado, **este es el documento que se remite al apoyo a la supervisión.**

Muchas gracias por el apoyo y seguimiento a las orientaciones brindadas.

Sin otro particular,

ENRIQUE PADILLA VEGA
Apoyo a la Supervisión.
Contacto: 31861796078

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 85 de 244

Bocatelly GOURMET	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CROISSANT MANTEQUILLA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0010867-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor a mantequilla.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	



CROISSANT MANTEQUILLA	
Tamaño de la Porción	100 g
Energía (kcal)	558
Proteína	7g
Carbohidratos Totales	46g
Fibra	0g
Azúcar	0.8g
Grasas Totales	39g
Sodio	253g
colesterol	8mg

Desglose de Calorías (Kcal)
71.5 % grasa,
202% carbohidratos,
30% proteínas

	Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 86 de 241

INGREDIENTES	***Mantequilla:*** Mezcla de aceites vegetales,agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante,secuestrante, sinergita ***Sabor artificial:*** mantequilla **(endulzante)** ***Sal***: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)** ***Azúcar:*** Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)** **Agua** ***Propionato de calcio***: al igual que el de sodio, es efectivo para prevenir el desarrollo de bacilos productores de filamentación y de hongos. ***(conservante)***
DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	Alistamiento de materias primas ↓ Pesaje — Pesar todos los ingredientes ↓ Mezclado — Mezclar todos los ingredientes ↓ Amasado — Amasar hasta punto ↓ Reposo — Reposo por 5 a 10 min

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 87 de 241

	Laminado o estirado de la masa ↓ Empaste (margarina) ↓ Reposo — Reposo 30 min en refrigeración ↓ Moldeo — Relleno arequipe ↓ Horneo — 180 grados centígrados por 20min o hasta tener temperatura interna de 90° C.. ↓ Enfriamiento — Temperatura ambiente ↓ Empaque — Envase seleccionado ↓ Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 30g, 35g, 50g, 70g, 80g y 100g

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 88 de 241

EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :**La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 89 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA PARÁMETRO | Muestreo clase | n | c | m | M 8.1 Pan Mohos | 3 | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | -- *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- 8.2 Productos de panadería dulce Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | -- *Salmonella* spp. [22] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | -- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | -- 8.3 Productos de panadería salada Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | -- *Salmonella* spp. [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | -- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | -- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	8 días a partir del día de la fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto notiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 90 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 1
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PONQUE DE ZANAHORIA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet S.A.S Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet SAS, ubicada en Bogotá en la dirección calle 78#77b- 77, Teléfono de contacto 4673028. NIT: 900535048-4
MARCA	Bocatelly Gourmet S.A.S
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011575-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con zanahoria.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 #77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 91 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Margarina vegetal : Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Agua

Zanahoria

Huevo

Sabor artificial: Vainilla **(endulzante)**

Polvo para hornear: contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio)

Sal:: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anti-compactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar Rio: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 92 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	Alistamiento de materias primas ↓ Pesaje — Pesar todos los ingredientes ↓ Mezclado — Mezclar todos los ingredientes ↓ Amasado — Amasar hasta punto ↓ Reposo — Reposo por 5 a 10 min ↓ Laminado o estirado de la masa ↓ Empaste (margarina) ↓ Reposo — Reposo 30 min en refrigeración ↓

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 93 de 244

	Moldeo ↓ Horneo — 180 grados centígrados por 20min o hasta tener temperatura interna de 90° C.. ↓ Enfriamiento — Temperatura ambiente ↓ Empaque — Envase seleccionado ↓ Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 20g, 30g, 50g,80g y 100g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :** La miga es amarillo pálido. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Parametros a tener encuenta obtener un producto de excelente calidad NTC 1363 Cumplir con la resolucion numero 719 del 2015 Cumplir con la norma INVIMA para productos de reposteria.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 94 de 241

<table>
<tr><td></td><td>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:
No presentar signos de infestación o infecciones.
En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

<table>
<tr><th colspan="6">8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</th></tr>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td colspan="6">8.1 Pan</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.2 Productos de panadería dulce</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [22]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.3 Productos de panadería salada</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
[22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.
[23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONSERVACIÓN</td><td>Consérvese a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</td><td>Medio Ambiente.
Con su respectivo empaque.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>7 días a partir del día de la fecha de fabricación.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.
El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.</td></tr>
</table>

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 95 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2

Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN MOGOLLA MAÍZ**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011331-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor característico a maíz.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 96 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Harina de maíz amarillo

Mantequilla: Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes,saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Sabor artificial: mantequilla **(endulzante)**

Sal: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Agua

Alistamiento de materias primas

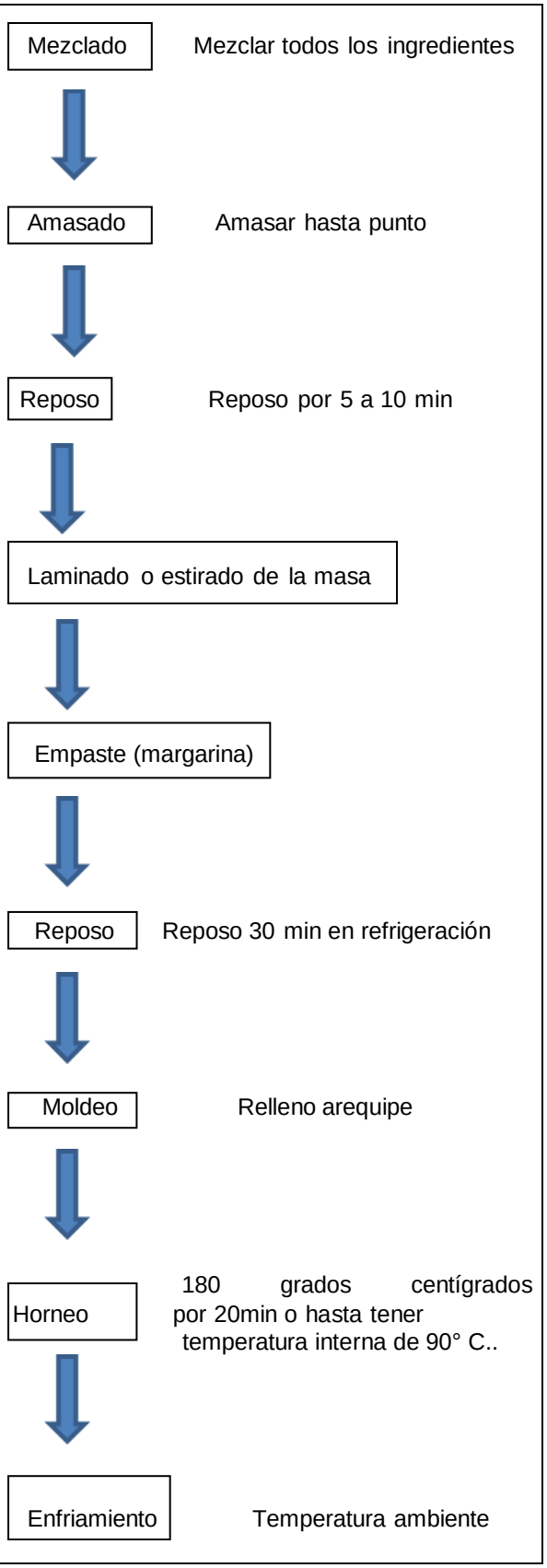
↓

Pesaje — Pesar todos los ingredientes

↓

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 97 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 98 de 241

	 Empaque Envase seleccionado  Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 50g,60g,70g, 95g y 120g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color: La** corteza debe ser dorado aligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 99 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA PARÁMETRO | Muestreo clase | n | c | m | M 8.1 Pan Mohos | 3 | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | --- *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- 8.2 Productos de panadería dulce Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [22] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- 8.3 Productos de panadería salada Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	8 días a partir del día de la fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 100 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2

Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN MOGOLLA NEGRA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011331-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor característico a mantequilla.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 101 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento deharinas y encimas.

Mantequilla: Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes,saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Sabor artificial: mantequilla **(endulzante)**

Sal: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Agua

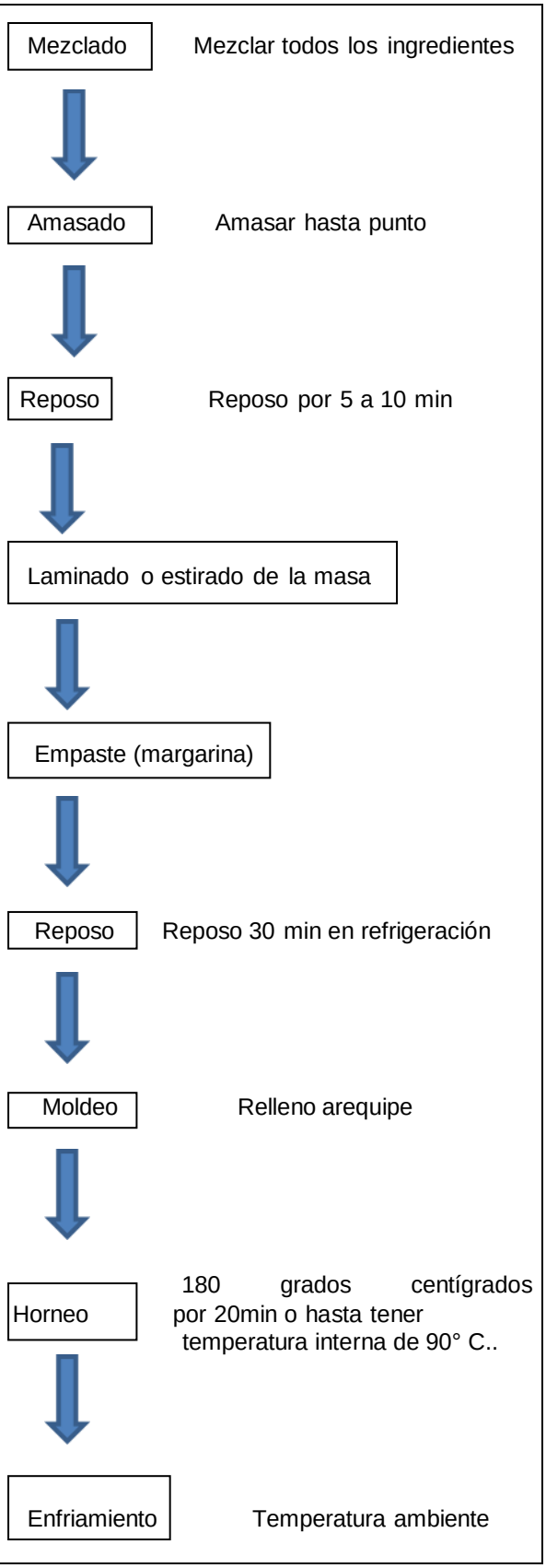
Conservantes: Propionato de Calcio

Alistamiento de materias primas

Pesaje — Pesar todos los ingredientes

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 102 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 103 de 241

	 Empaque Envase seleccionado  Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 50g,60g,70g, 95g y 120g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color: La** corteza debe ser dorado aligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 104 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA PARÁMETRO | Muestreo clase | n | c | m | M 8.1 Pan Mohos | 3 | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | --- *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- 8.2 Productos de panadería dulce Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [22] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- 8.3 Productos de panadería salada Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa* positivo | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	10 días a partir del día de la fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 105 de 241

Bocatelly GOURMET	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 3
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**TORTA CON SABOR A QUESO**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011575-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor a queso..
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 75b-77, Bogotá D.C.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL 	**TORTA CON SABOR A QUESO** **Tamaño de la Porción** 100g Energía (kcal) 190 Proteína 7.7g Carbohidratos Totales 24g Sodio 438mg Fibra 0.4g Azúcar 218g Grasas Totales 4.8 Desglose de Calorías (Kcal) 7 % grasa, 81% carbohidratos, 12% proteínas
	Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 106 de 241

INGREDIENTES	deharinas y encimas. ***Mantequilla :*** Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita ***Agua*** ***Huevo*** ***Sabor artificial:*** Queso **(endulzante)** ***Polvo para hornear:*** contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio) ***Sodio:***: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)** ***Azúcar Rio:*** Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)** ***Propionato de calcio***: al igual que el de sodio, es efectivo para prevenir el desarrollo de bacilos productores de filamentación y de hongos. ***(conservante).***
DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	Alistamiento de materias primas ↓ Pesaje — Pesar todos los ingredientes ↓ Mezclado — Mezclar todos los ingredientes ↓ Amasado — Amasar hasta punto

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 107 de 241



Reposo	Reposo por 5 a 10 min
Laminado o estirado de la masa	
Empaste (margarina)	
Reposo	Reposo 30 min en refrigeración
Moldeo	Relleno arequipe
Horneo	180 grados centígrados por 20min o hasta tener temperatura interna de 90° C..
Enfriamiento	Temperatura ambiente
Empaque	Envase seleccionado

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 108 de 241

	 Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 70g y 100g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :**La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Parametros a tener encuenta obtener un producto de excelente calidad ***NTC 1363*** Cumplir con la resolucion numero ***719 del 2015*** Cumplir con la norma ***INVIMA*** para productos de reposteria. **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 109 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA **PARÁMETRO** | **Muestreo clase** | **n** | **c** | **m** | **M** **8.1 Pan** Mohos | 3 | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | --- *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- **8.2 Productos de panadería dulce** Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa positivo* | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [22] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- **8.3 Productos de panadería salada** Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa positivo* | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	20 días a partir del día de la entrega en punto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021032491 del 4 de Agosto de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 1 de 2

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211153690 de fecha 2021/08/04 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0010867-2021
VIGENTE HASTA:	2031/08/04
EXPEDIENTE:	20207846 **RADICACION:** 20211153690
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 1. CORAZONES, 2. CROISSANT MANTEQUILLA, 3. ROLLO DE CANELA (CINNAMON ROLL); PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 4. CROISSANT RELLENO DE AREQUIPE, 5. CROISSANT RELLENO DE CHOCOLATE, 6. PASTEL RELLENO DE CHOCOLATE, 7. PASTEL GLORIA RELLENO DE AREQUIPE, 8. PASTEL GLORIA RELLENO DE BOCADILLO, 9. PASTEL HAWAIANO, 10. MILHOJAS; PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 11. CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO, 12. PALITO DE QUESO, 13. PASTEL RELLENO DE CARNE, 14. PASTEL RELLENO DE POLLO, 15. PANZEROTTI RELLENO DE POLLO CHAMPIÑONES, 16. PANZEROTTI RELLENO DE RICOTTA Y ESPINACA, 17. PANZEROTTI HAWAIANO, 18.PANZZEROTTI JAMON Y QUESO, 19. PANZZEROTTI NAPOLITANO, 20. HOJALDRE CON SALCHICHA (SALCHICHA HOJALDRADA),
MARCA:	FOCACCELLY, HOJALDELLY, MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY,,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 10 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD,

TITULAR(ES): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 111 de 241

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 4 de Agosto de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature valid

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021-08-04 17:42:42 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb293c58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 1 de 2

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021044983 del 7 de Octubre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211205404 de fecha 2021/10/07 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0011301-2021

VIGENTE HASTA: 2031/10/07

EXPEDIENTE: 20212946 **RADICACION:** 20211205404

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: GALLETA DE LIMON, GALLETA DE MORA, GALLETA DE CACAO, GALLETA DE CAFÉ, GALLETA DE CARAMELO, GALLETA DE CHOCOLATE, GALLETA DE FRUTA, GALLETA DE CEREAL, GALLETA DE MANTEQUILLA, GALLETA DE LECHE, GALLETA DE QUESO, GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATES, GALLETA RIZADA, GALLETA DE MANI, GALLETA DE UVAS PASAS, GALLETA DE POLVOROZA, GALLETA NAVIDEÑA, GALLETA DE NARANJA, GALLETA DE COCO, GALLETA DE VAINILLA.,

MARCA: MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,

PRESENTACION COMERCIAL: DESDE 1 g HASTA 100 g ,

TITULAR(ES): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 113 de 241

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 7 de Octubre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
Fecha: 2021.10.07 17:48:56 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
DIRECTOR(E) DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 114 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20212946	**Nombre producto**	**GALLETA DE LIMON, GALLETA DE MORA, GALLETA DE CACAO, GALLETA DE CAFÉ, GALLETA DE CARAMELO, GALLETA DE CHOCOLATE, GALLETA DE FRUTA, GALLETA DE CEREAL, GALLETA DE MANTEQUILLA, GALLETA DE LECHE, GALLETA DE QUESO, GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATES, GALLETA RIZADA, GALLETA DE MANI, GALLETA DE UVAS PASAS, GALLETA DE POLVOROZA, GALLETA NAVIDEÑA, GALLETA DE NARANJA, GALLETA DE COCO, GALLETA DE VAINILLA.**				
Registro Sanitario	NSA-0011301-2021	**Vencimiento**	2031/10/07	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 1 g HASTA 100 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 115 de 24

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021045942 del 13 de Octubre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211214698 de fecha 2021/10/13 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0011331-2021
VIGENTE HASTA:	2031/10/13
EXPEDIENTE:	20213377 **RADICACION:** 20211214698
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PAN BLANCO; PAN BAGUETTE ; PAN BLANDITO TRADICIONAL; PAN CALENTANO; PAN DE AREQUIPE; PAN DE BOCADILLO; PAN DE CANELA; PAN DE AJONJOLI; PAN DE COCO; PAN DE FRUTA ; PAN DE MAIZ BLANCO; PAN DE MANTEQUILLA; ; PAN DE UVA; PAN DULCE DE CARAMELO: PAN INTEGRAL; PAN TAJADO; MOGOLLA DE MIEL; PAN MOGOLLA DE MAIZ; MOGOLLA NEGRA; MOJICON DE AREQUIPE ,
MARCA:	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,
PRESENTACION COMERCIAL:	De 1 a 100 Gramos ,
TITULAR(ES):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 116 de 241

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 13 de Octubre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
Fecha: 2021.10.13 18:12:36 COT
Razón: InvimA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
DIRECTOR(E) DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 117 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20213377	**Nombre producto**	**PAN BLANCO; PAN BAGUETTE; PAN BLANDITO TRADICIONAL; PAN CALENTANO; PAN DE AREQUIPE; PAN DE BOCADILLO; PAN DE CANELA; PAN DE AJONJOLI; PAN DE COCO; PAN DE FRUTA; PAN DE MAIZ BLANCO; PAN DE MANTEQUILLA; PAN DE UVA; PAN DULCE DE CARAMELO: PAN INTEGRAL; PAN TAJADO; MOGOLLA DE MIEL; PAN MOGOLLA DE MAIZ; MOGOLLA NEGRA; MOJICON DE AREQUIPE**				
Registro Sanitario	NSA-0011331-2021	**Vencimiento**	2031/10/13	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 1 a 100 Gramos

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb293c58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 118 de 24

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021053659 del 30 de Noviembre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211254368 de fecha 2021/11/30 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0011575-2021
VIGENTE HASTA:	2031/11/30
EXPEDIENTE:	20217249 **RADICACION:** 20211254368
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	TORTAS, PONQUES Y MUFFINS VARIEDADES: 1. MUFFIN DE CHOCOLATE, 2. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 3. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 4. MUFFIN CON SABOR A VAINILLA , 5. PONQUE CON CHIPS DE CHOCOLATE, 6. PONQUE DE AMAPOLA, 7, PONQUE DE CHOCOLATE, 8. PONQUE DE COCO, 9. PONQUE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 10. PONQUE CON SABOR A MARACUYA, 11. PONQUE DE NARANJA, 12. PONQUE CON SABOR A UVAS PASAS, 13. PONQUE CON SABOR A VAINILLA, 14. PONQUE DE ZANAHORIA, 15. PONQUE TRADICIONAL DE DULCE , 16. TORTA DE CHOCOLATE, 17. TORTA CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 18. TORTA CON SABOR A MARACUYA, 19. TORTA CON SABOR A NARANJA, 20. TORTA CON SABOR A QUESO. ,
MARCA:	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 1 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD,
TITULAR(ES):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 119 de 241

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 30 de Noviembre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021.11.30 19:28:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 120 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20217249	**Nombre producto**	**TORTAS, PONQUES Y MUFFINS VARIEDADES: 1. MUFFIN DE CHOCOLATE, 2. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 3. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 4. MUFFIN CON SABOR A VAINILLA , 5. PONQUE CON CHIPS DE CHOCOLATE, 6. PONQUE DE AMAPOLA, 7, PONQUE DE CHOCOLATE, 8. PONQUE DE COCO, 9. PONQUE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 10. PONQUE CON SABOR A MARACUYA, 11. PONQUE DE NARANJA, 12. PONQUE CON SABOR A UVAS PASAS, 13. PONQUE CON SABOR A VAINILLA, 14. PONQUE DE ZANAHORIA, 15. PONQUE TRADICIONAL DE DULCE , 16. TORTA DE CHOCOLATE, 17. TORTA CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 18. TORTA CON SABOR A MARACUYA, 19. TORTA CON SABOR A NARANJA, 20. TORTA CON SABOR A QUESO.**				
Registro Sanitario	NSA-0011575-2021	**Vencimiento**	2031/11/30	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 1 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 121 de 241

IDENTIFICACION DEL FABRICANTE	
NOMBRE	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S. A
NIT	830018198-1
TELEFONO	PBX: 6722676
DIRECCION	Bogotá D.C. Calle 195 # 19A-15 Simijaca (Cundinamarca): Planta Cra 8 # 10 - 66
EMAIL	servicioalcliente@santodomingo.net.co
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA CON SABOR A FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	RSAD02I79713
MARCA	SANTO DOMINGO, ZIZ, YOGGI, DOMINGUIN, DOMINGUITA
DEFINICION DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con edulcorantes, estabilizantes, esencias, colorantes y/o cocoa autorizados y sometida posteriormente a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Este producto es dulce y tiene sabor a fresa, vainilla o chocolate según su referencia.
PROCESO PRODUCTIVO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, esta se mezcla con los demás ingredientes como azúcar, estabilizantes, esencias, colorantes y/o cocoa según el producto final; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 138 °C a 142 °C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.

COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES SABOR FRESA

	INGREDIENTE	CATEGORIA FUNCIONAL	DMU (Dosis Máxima de Uso)
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche Entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Color natural (carmín CL 75470)	Colorante natural	150 mg/kg

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 122 de 241

	Sabor artificial a fresa	Saborizante artificial	Máximo 1,2g / kg
	(Carragenina 407 y CMC 465)	Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205
INGREDIENTES SABOR VAINILLA			
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Sabor Artificial a Vainilla	Saborizante artificial	Máximo 1,2g / kg
	(Carragenina 407 y CMC 465)	Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P2O5
	Color natural cúrcuma	Colorante Natural	BPM
INGREDIENTES SABOR CHOCOLATE			
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Base chocolate en polvo estabilizado (cocoa, leche en polvo, carragenina 407 y CMC 465, sabor artificial a chocolate.	Base de Chocolate Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205

REQUISITOS LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA CON SABOR A FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE		
FISICOQUIMICOS	**PARAMETRO**	**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**
	Grasa %m/m	Mínimo 3.0
	Sólidos lácteos no grasas %m/m mínimo	mínimo 7.0
	Acidez como ácido láctico %m/m	0.12-0.16
	Prueba de fosfatasa	Negativa
	Prueba de peroxidasa	En planta

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 123 de 241

	Color	Característico según sabor
	Sabor	Característico de leche según sabor
	Textura	Liquida
	Apariencia	Homogénea
MICROBIOLÓGICOS	Prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT), según Decreto 616: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55◦C y 35◦C.	
ESPECIALES	Libre de Antibióticos (Residuos de medicamentos veterinarios).	
	Metales pesados (Plomo) ppm	≤ 0.02
	Aflatoxinas M1 ppb	≤ 0.5
	Pesticidas (Organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
ALERGENOS	Contiene Proteína y lactosa como componentes naturales de la leche. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa bebida de avena (Gluten).	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PRESENTACIONES COMERCIALES	150 ml, 200 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml.	
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo	
USO PREVISTO	Almacenar en un lugar limpio fresco y seco. No mezclar con alimentos de alta acidez. No necesita hervirse. No requiere refrigeración antes de abrir. Después de abierta conservar refrigerado (2°C a 6°C) y consumir en el menor tiempo posible.	
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Empaque polietileno coextruido 7 capas, Grado alimenticio con barrera a oxígeno y luz UV.	
CONDICIONES DE CONSERVACION	Conservación a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.	
VIDA UTIL ESTIMADA	90 días a partir de la fecha de fabricación.	
PORCION RECOMENDADA	Vaso por 200 ml.	
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el público en general excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa y proteína de leche.	
INFORMACION NUTRICIONAL		

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml)
Numero de porciones por envase: Aprox. 1.0

	Por 100 ml	Por porción
Calorías (kcal)	**57**	**113**
Grasa total	3.0 g	6.0 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**4.0 g**
Grasa poliinsaturada	0 g	0 g
Grasa Trans	**0 g**	**0 g**
Colesterol	5 mg	10 mg
Carbohidratos totales	4.6 g	9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azucares totales	4.8 g	10 g
Proteína	2.8 g	6 g
Sodio	**60.5 mg**	**121 mg**
Hierro	0.15 mg	0.30 mg
Calcio	60.3 mg	121 mg

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 124 de 241

INOCUIDAD			
	FISICOS	**QUIMICOS**	**BIOLOGICOS**
PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS	Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos.	**MEDICAMENTOS VETERINARIOS**: Betalactámicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. **PLAGUICIDAS:** Organoclorados, Organofosforados. **CONTAMINANTES AMBIENTALES:** Plomo. AFLATOXINA M1 **OTROS CONTAMINANTES** (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)	**MICROORGANISMOS PATOGENOS** (*Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)*

REFERENCIAS NORMATIVAS	
NOMBRE	**DISPOSICIONES GENERALES**
Resolución 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 2674 de 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas**.**
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2906 de 2007	Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 125 de 24

Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 683 de 2012	Establece reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinado al consumo humano.
Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución de 000000810 del 2021	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

1. APROBACIÓN

CONTROL DE APROBACIÓN			
Elaborado por: Héctor Eduardo Sánchez	Cargo: Jefe de Producción	Fecha: 10/07/2021	Firma:
Aprobado por: Gloria Amparo León González	Cargo: Gerente General	Fecha: 10/07/2021	Firma:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 126 de 241

IDENTIFICACION DEL FABRICANTE	
NOMBRE	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S. A.
NIT	830018198-1
TELEFONO	PBX: 6722676
DIRECCION	Bogotá D.C. Calle 195 # 19A-15 Simijaca (Cundinamarca): Planta Carrera 8 # 10 - 66
EMAIL	servicioalcliente@santodomingo.net.co
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) SABOR A CANELA, VAINILLA Y NATURAL
REGISTRO SANITARIO	RSA-002816-2017 RSA-0017061-2022
MARCA	SANTODOMINGO, DOMINGUITA
DEFINICION DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con agua, edulcorantes, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias autorizados ; se homogeniza y es sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en materiales de empaque estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas
PROCESO PRODUCTIVO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, mediante el triblender se adiciona el agua, azúcar, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 135°C y 142°C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la bebida de avena tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.

COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES BEBIDA CON LECHE Y AVENA SABOR CANELA

INGREDIENTES Y ADITIVOS	INGREDIENTE	CATEGORIA FUNCIONAL	DMU (Dosis Máxima de Uso)
	Leche Entera	Materia prima esencial	BPM
	Agua	Mezclador	Cumplimiento a la resolución 2115
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 127 de 241

	Harina de avena precocida	Materia prima esencial	BPM
	Fécula (Almidón modificado de maíz)	Espesante, emulsificante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205
	Carragenina	Estabilizante	BPM
	Sabor Artificial Avena - Canela (Horchata)	Saborizante artificial	BPM

REQUISITOS BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) SABOR A CANELA		
	PARAMETRO	**LIMITE ICONTEC NTC 5246**
FISICOQUIMICOS	Grasa %m/m	Mínimo 1.5
	Proteína	Mínimo 1.4
	Olor	Característico a avena natural
	Color	Crema propia a avena natural
	Sabor	Ligeramente dulce - avena natural
	Textura	Consistencia suave
	Apariencia	Gel liquido
MICROBIOLOGICOS	Prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT), según Decreto 616: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55◦C y 35◦C.	
ESPECIALES	Libre de Antibióticos (Residuos de medicamentos veterinarios).	
	Metales pesados (Plomo) ppm	≤ 0.02
	Aflatoxinas M1 ppb	≤ 0.5
	Pesticidas (Organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
ALERGENOS	Contiene Proteína y lactosa como componentes naturales de la leche. Contiene Gluten.	

CARACTERISTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 100g, 150g, 180g, 200g, 250g, 500g, 900g, 1000g Multiempaque: 200g x 6 unidades,200g x 12 unidades, 200g x 8 unidades,200g x 96 unidades, 900g x 6 unidades
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo.
USO PREVISTO	Almacenar en un lugar limpio fresco y seco. No mezclar con alimentos de alta acidez. No necesita hervirse. No requiere refrigeración antes de abrir. Después de abierta conservar refrigerado (2◦C a 6◦C) y consumir en el menor tiempo posible.
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Empaque polietileno coextruido 7 capas, Grado alimenticio con barrera a oxígeno y luz UV.
CONDICIONES DE CONSERVACION	Conservación a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 128 de 24

VIDA UTIL ESTIMADA	90 días a partir de la fecha de fabricación.
PORCION RECOMENDADA	Vaso por 200g
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el público en general excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa y proteína de leche.
INFORMACION NUTRICIONAL	

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 g)
Numero de porciones por envase: Aprox. 1.0

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**71**	**141**
Grasa total	2.7 g	5.3 g
Grasa saturada	**1.6 g**	**3.3 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	5.1 mg	10 mg
Carbohidratos totales	8.6 g	17 g
Fibra dietaría	3.3 g	6.7 g
Azucares totales	11 g	22 g
Azucares añadidos	**8.0 g**	**16 g**
Proteína	2.3 g	4.5 g
Sodio	**75 mg**	**150 mg**
Calcio	54 mg	109 mg

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C y Hierro.

INOCUIDAD

PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS	FISICOS	QUIMICOS	BIOLOGICOS
	Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos.	**MEDICAMENTOS VETERINARIOS:** Betalactámicos, Tetraciclinas y Sulfamidas.	**MICROORGANISMOS PATOGENOS** (*Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)*
		PLAGUICIDAS: Organoclorados, Organofosforados.	
		CONTAMINANTES AMBIENTALES: Plomo. AFLATOXINA M1	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 129 de 241

		OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)	

REFERENCIAS NORMATIVAS

NOMBRE	DISPOSICIONES GENERALES
Resolución 02310 de 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 2674 de 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas**.**
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2906 de 2007	Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 683 de 2012	Establece reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinado al consumo humano.
Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución de 000000810 del 2021	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 130 de 24

1. APROBACIÓN

CONTROL DE APROBACIÓN			
Elaborado por: Héctor Eduardo Sánchez	Cargo: Jefe de Producción	Fecha: 10/07/2021	Firma:
Aprobado por: Gloria Amparo León González	Cargo: Gerente General	Fecha: 10/07/2021	Firma:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E Nº 702085

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 13 | 04 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
420928	ASDDDD4283	420928

Razón social: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A

Nombre del establecimiento: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO

NIT: 830018198 -DV: 1 | Sede: BOGOTÁ

Dirección: CL 195 19 A 15

Ubicación: NO APLICA

Localidad: USAQUEN | UPZ: PASEO DE LOS LIBERTADORES

Barrio: CANAIMA | Teléfonos 6768964 / 6722626

Correo electrónico para notificación* GERENCIAGENERAL@SANTODOMINGO.COM

Nombre propietario: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 830018198-1

Nombre representante legal: GLORIA AMPARO LEÓN GONZALEZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 20931643

Dirección de notificación: CL 195 19 A 15

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00708252

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y SEGUROS

Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICACION DE LECHE HIGIENIZADA Y CREMA

Tipo de establecimiento: DEPÓSITO DE LECHE HIGIENIZADA

Número de trabajadores: 14 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SÁBADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	16 02 2022	Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☒		85,5 %
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230321172026-eb935-80758001
2023-03-21T12:22:26-05:00 - Página 1 de 24
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Firmado Electronicamente con AZSign
Acta No. 20232172026-abz935-88758001
2023-03-17T12:26:05.00 - Pagina 1 de 24

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	ORIFICIO DESCUBIERTO EN PISO A LA IZQUIERDA DE ZONA DONDE SE ALMACENAN COSTILLOS CON LECHE. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
..4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20201712226-eb2639b8758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 133 de 241

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 Y	4	0	NO SE EVIDENCIAN TRABAJADORES CON SIGNOS O SINTOMAS DE ENFERMEDAD C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	CERTIFICADOS MEDICOS EMITIDOS ENTRE FEBRERO Y AGOSTO DE 2022. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CUENTAN CON DOTACION ADECUADA Y LIMPIA. NO SE EVIDENCIAN PRACTICAS ANTIHIGIENICAS C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	SE TIENEN CAPACITACIONES REALIZADAS EN LOS MESES DE MARZO, ABRIL Y MAYO DE 2022. SE VERIFICA CRONOGRAMA DE FUTURAS CAPACITACIONES PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE DE 2022. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	ALGUNAS ESTIBAS DE MADERA ESTAN DETERIORADAS. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	SE TIENEN REGISTROS DE CONTROLES DIARIOS DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS DE CUARTO FRIO. TEMPERATURA IN SITU 2,9°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20231121226-eb935-80758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 134 de 241

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	SE RESCIBÓ LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE EL DÍA 03/05/22 POR LA EMPRESA SERVICIOS Y MANTENIMIENTOS MR TANQUES S.A.S C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E Nº 702085

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317.210226-eb2e35e89758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 135 de 241

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total		Suspensión total de trabajos o servicios	
Clausura temporal parcial		Decomiso	
Suspensión parcial de trabajos o servicios		Congelación	
Destrucción o desnaturalización			

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ANEXAN 3 FORMATOS DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y/O PLU EN EL ESTABLECIMIENTO SOLO SE COMERCIALIZAN ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLÓGICO SEGÚN RESOLUCIÓN 719/2015; SE REALIZAN ANÁLISIS DE CAMPO A LECHE UHT/UHT ENTERA NASA, DENSIDAD 1.0307 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS. LECHE UHT/UHT DESCREMADA DESLACTOSADA SANTO DOMINGO, DENSIDAD 1.0332 Y PRUEBAS DE ALCOHOL
Por parte del establecimiento: NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS.

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que tervinieron en la visita, hoy 13 del mes de SEPTIEMBRE del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: FELIPE MARTINEZ BRAYAN JAIRO TELLEZ	Nombre: ANIBAL CELEDON
Tipo de documento: CC CC	Tipo de documento: C.E
Número de documento: 80542391 1016069936	Número de documento: 19447127
Profesión u oficio: MED VETERINARIO TSA	Profesión u oficio: ING. ALIMEN.
Firma: Brayan S Tellez.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: ANDRES MAURICIO PEÑA	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 80242812	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario Encargado X	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS11N 023558

E.S.E.: Fecha:

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

Dirección donde se realiza la inspección:

Localidad:

UPZ: Barrio:

Nombre del propietario del vehículo:

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Nombre del propietario del producto:

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Línea de intervención:

Clase de vehículo: Tipo de carrocería:

Modelo: Marca: Placa:

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☐

Número de trabajadores: Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317.220226-eb2535-8758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 136 de 24

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317 2023-03-27T12:26:26-05:00 NIT 830057391
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 137 de 241

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984. Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	0,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	0,5	0	C

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acta#: 20231227026-en-2435-887598001
2023-08-17T12:22:26-05:00 – Página 136 de 24

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20			C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo 20201030001727 26-Abr-2020 16:49:35
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 139 de 24

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
0	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 08 del año 2021 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado Conductor X	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

UHT

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	SIMUACA, CUNDINAMARCA	Fecha	2022-07-14	Acta No.	5

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 140 de 241

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	830018198-2	Dirección	CR 8 No 10-66 BR CENTRO
Razón Social	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Teléfonos	6722676; 3017835365
NIT - CC	8300181981	Correo electrónico	produccion@santodomingo.net.co
Representante Legal	GLORIA AMPARO LEON GONZALEZ	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-2224-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	280	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Supertiendas Olimpica SA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.3.1 Crema (nata) higienizada, enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee".		
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas.		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Leche liquida, variedades.	28.001.724 kg/año
	Leche saborizada, Avena de leche.	51.636 kg/año
	Crema de leche UHT	6.564 kg/año
	Alimentos lacteos UHT	603.492 kg/año

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 141 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	92
Subcategoria2	92
Subcategoria3	92
Subcategoria4	92
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	4
Promedio total del porcentaje de	92

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (2)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (3)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (4)-2.2-3.3-4.2-6.1;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular a Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

N.A.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizó visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022. Realizando un análisis del proceso detallado y de acuerdo a lo observado en planta y la documentación suministrada, se tiene que esta cuanta con laboratorio fisicoquímico y microbiológico para realizar sus controles los cuales se realizan en el caso de los análisis fisicoquímicos, para todos los carrotanques que llegan con leche cruda de los proveedores y en caso de no cumplir los parámetros, se realiza las acciones correctivas pertinentes de acuerdo al tipo de parámetro analizado y si es el caso, se procede a realizar el rechazo de la materia prima; también se realiza estos análisis en el producto en proceso en la etapa de leche termizada la cual se almacena en silos antes de que sea conducida para la siguiente etapa que es la esterilización, dichos análisis fisicoquímicos se realizan cada dos horas en la etapa de leche termizada y por último se realizan este tipo de controles en el área de empacado donde sale el producto terminado y los análisis fisicoquímicos se realizan cada hora por cada lote. Para los productos objeto de verificación de resultados rechazados, se observa en todos los lotes, el cumplimiento de todos los parámetros tanto fisicoquímicos como microbiológicos en las etapas de recepción de leche, producto en proceso y producto terminado de acuerdo a la normatividad.

Realizando el verificación de la trazabilidad de los lotes objeto de los resultados rechazados, se tiene que:

-Con relación al producto leche entera UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 018241 y fecha de vencimiento 08/05/2022 que fue muestreado en Supertiendas y Droguerías olímpica Fontibón y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 18/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso 0.13 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto JP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v y certificados de análisis de calidad realizados por el laboratorio Biotrends realizado el 27/01/2022 para el mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasaron el producto JS con una acidez titulable de 0.15

-Con relación al producto leche semidescremada deslactosada UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 014231 y fecha de vencimiento 04/05/2022 que fue muestreado en Supertiendas y Droguerías olímpica Fontibón y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 14/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso entre 0.13 y 0.135 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto LP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v y certificados de análisis de calidad realizados por el laboratorio Biotrends realizado el 27/01/2022 para el mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasaron el producto LP con una acidez titulable de 0.15

-Con relación al producto leche semidescremada deslactosada UHT por 900 ml, marca Santo Domingo con lote 029241 y fecha de vencimiento 29/04/2022 que fue muestreado en Surtimayorista San Blas de la localidad de San Cristobal y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en la localidad en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 29/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso 0.135 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto RP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v, para este lote no se realiza análisis de calidad por parte de un tercero, ya que los análisis se realizan de acuerdo al cronograma de muestreo ya establecido y por lo tanto a este lote no le correspondía realizar dicho análisis.

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98759001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 142 de 241

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
vima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

ción al producto leche entera UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 33232 y fecha de vencimiento 23/05/2022 que fue muestreado en Olímpica Villacentro del municipio de icio y que fue analizado por el laboratorio de Salud Pública del Meta en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a seco desengrasado arrojando 8.0 como resultado y densidad 1.0289 g/ml; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 02/02/2022 y cuya materia ojó una resultado para la densidad entre 1.0300 y 1.0304 y 8.26 para extracto seco desengrasado, para producto en proceso 1.0310 de densidad y 8.51 para extracto seco desengrasado y un análisis de producto terminado de densidad de 1.03 y de extracto seco desengrasado de 8.26; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto RI con un resultado de 1.0300 para la densidad y 8.26 para el extracto seco desengrasado, para este lote no se realiza análisis de calidad por parte de un tercero, ya que los análisis se realizan de acuerdo al cronograma de muestreo ya establecido y por lo tanto a este lote no le correspondía realizar dicho análisis.
Además de lo anteriormente evidenciado, y como sistema de monitoreo para controlar el cumplimiento de sus parámetros fisicoquímicos en los procesos, se observa que los controles que se realizan a los productos de línea UHT, se realizan cada dos horas para el producto en proceso y cada hora para el producto terminado en la etapa de empacado como se describió al inicio, por lo que el proceso cuenta con varios controles para un mismo lote.
Adicionalmente quienes atienden allegan oficio dirigido a la Secretaría de Salud Distrital de fecha 21/02/2022 con radicado No. 20223500034442 de fecha 21/02/2022 donde la empresa solicita dirimir el concepto analítico del producto leche semidescremada deslactosada por 900 ml con lote 014231 y fecha de vencimiento 04/05/2022 y el producto leche entera UHT por 900 ml con lote 018241 y fecha de vencimiento 05/05/2022 de marca Medalla de Oro por cumplimiento de los parámetros de acuerdo a los análisis y controles realizados durante el proceso y producto terminado y adjuntan los certificados de análisis correspondientes a estos lotes.
Por lo anteriormente evidenciado y de acuerdo a los monitoreos rigurosos que se realizan en la planta, no se ve la necesidad de la pertinencia del plan de acción que la planta deba tomar.
Se anexa en la presente acta, los soportes de resumen de trazabilidad y certificados de calidad de los productos y lotes objeto de verificación.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: Esmith Basante B
Nombre: ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 - DIROS

Firma:
Nombre: LIDA YAZMIN PARDO BARON
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 - DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Hector Jaim
Nombre: HECTOR EDUARDO SANCHEZ ANTONIO
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
C.C. 7.184.859

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 143 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: SIMIJACA, CUNDINAMARCA Fecha: 2022-07-14 Acta No. 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	830018198-2	Dirección:	CR 8 No 10-66 BR CENTRO
Razón Social:	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Teléfonos:	6722676; 3017835365
NIT - C.C.:	8300181981	Correo electrónico:	produccion@santodomingo.net.co
Representante Legal:	GLORIA AMPARO LEON GONZALEZ	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-2224-22

Objeto de la visita : ***Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	280	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	Supertiendas Olimpica SA		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche liquida, variedades.	28.001.724 kg/año

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 144 de 241

1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 145 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						20
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UTH) LARGA VIDA ENTERA POR 900 ML MARCA MEDALLA DE ORO.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						92

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 146 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche saborizada, Avena de leche.	51.636 kg/año

Subcategoría 1: 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 147 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente **al 20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 148 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		No se evalua rotulado debido a que en vistas anteriores fueron evaluados, no han sido modificados y cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**92**

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 149 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Crema de leche UHT	6.564 kg/año

Subcategoria 1: 1.3.1 Crema (nata) higienizada, enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee".

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 150 de 241

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98759001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 151 de 241

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15			Ver anexo de rotulado para el producto: CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA POR 900 ML MARCA SANTO DOMINGO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**92**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 152 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Alimentos lacteos UHT	603.492 kg/año

Subcategoría 1: 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas.

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1,8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					20

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 153 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC.INS.F.M114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.

93

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 154 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15			
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se evalua rotulado debido a que en vistas anteriores fueron evaluados, no han sido modificados y cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						13
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						92

Santo Domingo

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 155 de 241

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá, Febrero 23 de 2023
HORA: 08:00 a.m. - 10:30 am.
LUGAR: Salón Múltiple Subdirección Local de Teusaquillo.
TEMA: Segundo Comité Técnico Centro Día al Barrio (CDB).

ASISTENTES: Representantes Fundación Clínica Megasalud, Representantes Centro Día al Barrio Teusaquillo, Subdirector Local Barrios Unidos – Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Teusaquillo, Apoyo a la Supervisión Subdirección para la Vejez, (Ver Listado de Asistencia anexo).

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificar los Tiempos de radicación de informes.
2. Verificar el histórico de Cupos.
3. Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios.
4. Varios.

DESARROLLO:

1. Verificar los Tiempos de radicación de informes:
   - Se trató el tema de tiempos de radicación; donde se evidencias falencias en términos técnicos, por eje: el CD que se radico el mes pasado, no se verifico antes de radicar y este al momento de la revisión estaba vacío, aunque se entiende que esta falencia se presentó por ser la primera radicación, se pueden presentar este tipo de inconvenientes que ocasionan reprocesos, lo ideal es mitigarlo, de igual manera los tiempo de entrega, en el primer comité se había aclarado que era los 5 primeros días de cada mes y esta radicación del mes de diciembre 2022 y enero 2023 se dio el día 8 de febrero, aun así se aclara que por parte de la SDIS, se trabajó para que fuera radicado en tiempo extra y que quedara subsanado esta facturación, logrando radicar en tiempo récord y con trabajo en equipo el mes de diciembre, no obstante y debido a la premura de tiempo la factura de enero, no se logró radicar, esta factura se proyecta radicar en el mes de marzo, lográndola radicar el 1 o 2 de marzo siempre y cuando el Asociado haga las correcciones y adecuación que el apoyo a la supervisión le indique antes de los tiempos estipulados, y así poder quedar al día en este aspecto.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 156 de 241

- El asociado manifiesta la activación de usuario Sirbe para cargue en plataformas fue entregado el día 31 de enero a las 5:00pm, por lo cual el operador solicita amablemente se tenga en cuenta para el mes de enero la extemporaneidad para cargue de las actividades realizadas; ante esta solicitud del asociado por parte de la Supervisión se indica que debido a las fechas y el periodo mencionado esta fuera de los tiempos, esta acción no es posible.
- Se refiere previamente a la reunión, se compartió cronograma por correo electrónico para facilitar tiempos de radicación pero que a la fecha no se ha realizado su lectura por parte de Megasalud ya que es muy descriptivo y extenso el documento por las orientaciones dadas desde allí, pero el compromiso es leerlo en su totalidad por parte de Megasalud.
- Adicional se hace la aclaración que se debe anexar el Certificado de Hacienda ya que se debe tener ese pago en SECOP. Se reitera la lectura de las indicaciones de tiempo de radican para poder cumplir con los tiempos en marzo con la radicación del periodo de febrero.
- Observaciones frente a radicación del informe:
  - CD: Sugerir el día o antes compartir por correo al drive para que existan dos soportes.
  - Radicar informe físico, en este aspecto se hace la sugerencia por parte de Megasalud que se supriman los informes físicos por tema ambiental. S se le da respuesta negativa por parte de la Supervisión y Apoyo a la supervisión, ya que por protocolo de gestión documental y entes de control que realizan vigilancia, se debe tener estos soportes físicos y digital.
  - Informe técnico y financiero se comparte por drive por mes que se soporte para hacer su respectivo seguimiento.
  - Todos los registros de estos soportes documentales se deben hacer con los protocolos de la SDIS conforme a los lineamientos de gestión documental; luego esa documentación ira para transferencia y es necesario que este en carpetas quede según especificaciones indicaciones técnicas establece el anexo técnico. Por otra parte, se hace necesario aclarar que la información que se trate de refrigerios debe ser constatada y verificada.
  - Las facturas por temas financieros deben ser las originales o en caso de no poderse, deben ser escaneadas con nota aclaratoria donde se mencione que es fiel copia del documento original y esta nota aclaratoria debe llevar firma del revisor fiscal y el representante legal.

2. Verificación de Cupos Centro Día al Barrio:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 157 de 241

- Se manifiesta una preocupación frente al registro de cupos, ya que aún no se ha logrado completar la meta pronosticada para este servicio, por lo que se sugiere realizar un análisis para entender que está sucediendo y que estrategias se pueden plantear para mitigar este aspecto, evidenciando también que las personas no están participando de las dos actividades como se venía contemplando lo que hace que se baje la participación de los usuarios, allí se evidencio falencia, en el momento del registro en la plataforma SIRBE no se están registrando por separado las actividades lo que hace que el número de participantes disminuya considerablemente.
- Por parte de Megasalud se da un informe frente al abordaje de las personas de la comunidad y las diferentes estrategias tenidas en cuenta para la divulgación de la información las cuales coinciden un poco con las tenidas en cuenta por la SDIS las cuales son lectura y caracterización de la población a abordar, trabajo de campo creando intereses comunes, convocatoria, voz a voz, puntos de atención se debe tener una persona constante en especial en la subdirección de Teusaquillo, el fortalecimiento de la coordinación ya que es la persona que tiene el liderazgo y control de su equipo para que todo fluya de manera propositiva y asertiva, utilizar redes sociales por internet en donde ya se tiene esa divulgación y se observa que hay varios seguidores en cada publicación, se manifiesta la dificultad para cumplir con los cupos ya que las personas manifiestan inconformismos por la interrupción en la prestación de este servicio, pero a este punto se aclara que se debe tener una actitud positiva, propositiva y ganadora frente a lo relacionado con el nuevo servicio.
- Se realiza sensibilización frente a la oferta y la demanda del servicio, en donde se especifica que al haber oferta hay demanda en el servicio.
- Frente al registro en la plataforma SIRBE; El asociado solicita poder tener una segunda cuenta en SIRBE para poder hacer verificación presta a que las inconsistencias presentadas se dan por falta de seguimiento y muchas de ellas no son visibles por la parte administrativa del operador, a lo que se menciona que con el mismo usuario que tienen se puede realizar el seguimiento, este usuario tiene los permisos para realiza consultas, pero que de ser requerido se solicitara la habilitación de otro usuario que tenga el permiso de solo consultas y de esta manera mitigar el riesgo de la manipulación de la información, este solo sería requerido para hacer seguimiento a los registros y quedaría a nombre del Representante Legal el Sr. Armando Narváez Fetecua, solicitud que es viable y se enviara a sistemas de nivel central.
- Se sugiere verificar la información cargada hasta el día de hoy de las actuaciones y actividades realizadas por el proyecto Centro Día al Barrio en el mes de febrero esto con el fin de corregir a tiempo inconsistencias si se presentan y así no tener

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 158 de 241

problema en el momento del cargue de facturas, es importante tener en cuenta las mallas de asistencia, las cuales tienen que cuadrar con la información registrada en SIRBE.

3. Propuesta cambio y/o adición de nuevo operador de refrigerios:

   - Se verifica junto con la nutricionista de la SDIS Alexandra Kleefeld los empaques, la información en los mismos, los documentos de soporte y anexo y se hace la verificación de la calidad del producto, por lo que se toma la decisión de aprobar el nuevo proveedor para este fin.

4. Varios:

   - Se tendrá apoyo del proyecto 7770 COMPROMISO CON EL ENVEJECIMIENTO ACTIVO Y UNA BOGOTA CUIDADORA E INCLUYENTE. El cual tiene bases de datos que estarían interesados en vincularse a este proyecto y que se encuentran enlistas de espera, esto teniendo claridad que los datos son confidenciales y que serán suministrados solo para esta actividad de divulgación y oferta a este servicio.
   - Se vinculará a algunas reuniones al agente territorial para integrar la institucionalidad en temas referentes al proyecto y su finalidad dentro de la comunidad, de igual manera se le solicitará algunos datos para socializar el proyecto todo con aras de aumentar la capacidad de usuarios inscritos en el mismo.
   - Por parte del Asociado se menciona el cambio para el mes de Marzo de la Coordinadora Jackeline, de la cual se hará llegar vía correo electrónico la hoja de vida de la nueva persona para su revisión y aprobación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Lectura documentos sugerencias tiempos de radicación.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Acatar y mejorar los tiempos de radicación.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Revisión informe mes de enero 2023.	Apoyo a la supervisión.	24 y 25 de febrero 2023
Corrección de observaciones mes de enero.	Fundación Clínica Megasalud.	26 – 28 de febrero 2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 159 de 241

Radicación informe de febrero en los tiempos de dedicación conforme a las orientaciones.	Fundación Clínica Megasalud.	2 – 3 de marzo 2023
Revisión de cupos y registro sirve del mes de febrero	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Revisión e implementación de estrategias mejora participación de usuarios en Centro día al Barrio.	Fundación Clínica Megasalud.	Febrero 2023
Activación usuario Sirbe de consulta a nombre del Representante Legal de la Fundación Clínica Megasalud.	SLIS Teusaquillo	Febrero 2023

- Anexo Fotos de los asistentes al Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio.



Foto 1: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.



Foto 2: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.



Foto 3: Asistentes Segundo Comité Técnico Centro Dia al Barrio Teusaquillo. **Autor:** Apoyo a la Supervisión.

Elaboró: Diana Patricia Pacanchique Medina. Subdirección Local Teusaquillo
Revisó: Enrique Padilla Vega. Apoyo a la Supervisión.

Anexo: Listado de asistencia.
Documento orientaciones mejora tiempos de radicación.
Documentos Segundo operador refrigerios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 160 de 241

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yadelici Hernandez	Cont. Nov. Fem	Negociación	
Jaiquelin Rodriguez	Coordinadora CDD	Negasalud	
Armando E. Narvaez	Rep. Legal	Fud. Clin. Negasalud	
Alexandra Klezfeld	Nutricionista	SDIS	
Hasly Gonzalez Rodriguez	Contratista	SDIS Vesez	
Enrique Padilla Vega	Apoyo Supervision	SDIS Vesez	
Andres Felipe Sierra A.	Subdirector	SDIS SUB	
Magda Rincón B	Coordin. Centro Dia	Centro Dia	

Powered by CamScanner

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 161 de 241

ORIENTACIONES PARA MEJORAR LOS TIEMPOS DE RADICACIÓN

Mediante el presente correo se brindarán orientaciones que permitan mejorar los tiempos de radicado, permitiendo desarrollar los procesos dentro de los tiempos estipulados, teniendo en cuenta que se tiene como tiempo máximo aproximado de radicación el 17 de cada mes, llegado a esta fecha no se ha radicado, la Supervisión no se haría responsable por los retrasos de pago que se puedan presentar.

A continuación, se referirá una sugerencia de check list para verificar y tiempos estipulados para su presentación:

- **Cronograma de talento humano** (Presentado por el Asociado, Se sugiere presentarse entre el 28 del mes anterior al 2 de cada mes entrante)
- **Presentación Informe Sirbe, listas de asistencia, malla.** (Presentado por el Asociado, Estas se sugiere presentarse entre las fechas 2 al 4 de cada mes).
- **Revisión Informe Sirbe, listas de checkeo día y noche, listas de asistencia día y noche, malla día y noche.** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 4 al 6 de cada mes, o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).
- **Presentación Informe Técnico** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 4 al 6 de cada mes).
- **Revisión Informe Técnico** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 06 al 08 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).
- **Presentación de Correcciones Informe Técnico** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 07 al 09 de cada mes).
- **Revisión Correcciones Informe Técnico** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión de correcciones entre las fechas 9 al 11 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió de las correcciones del informe por parte del asociado).
- **Presentación Informe Financiero** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 05 al 08 de cada mes).
- **Revisión Informe Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión entre las fechas 07 al 09 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió del informe por parte del asociado).

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 162 de 241

- **Presentación de Correcciones Informe Financiero** (Presentado por el Asociado, Este se sugiere presentarse entre las fechas 08 al 10 de cada mes).
- **Revisión Correcciones Informe Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, Se enviará informe de la revisión de correcciones entre las fechas 10 al 12 de cada mes o máximo 3 días después del día de envió de las correcciones del informe por parte del asociado).
- **Presentación de Cuenta de Cobro**. (Presentado por el Asociado, Se presentará con los documentos adjuntos luego de aprobado todos los informes, y se sugiere ser presentado entre las fechas 11 al 13 de cada mes).
- **Revisión Cuenta de Cobro (**Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 13 al 15 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo
- **Informe técnico y Financiero** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 14 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo).
- **Diseño del MC 14, PAC y Curso de firmas** (Se realizará por el apoyo de la supervisión, el día 15 de cada mes, siempre y cuando el Asociado haya subsanado los informes y presentado la cuenta de cobro, documentos necesarios para el desarrollo del mismo).

NOTA: *Si el Asociado genera reprocesos y por tal motivo se da más de una revisión de informes, puede generar un retraso en el cronograma y conllevar a la fecha límite o pasar la fecha límite de radicación, por tal motivo la supervisión no se hace responsable de los retrasos que pueda generar el pago mensual del convenio.*

Adicional se sugiere hacer una revisión de los documentos antes de enviarlos, para evitar los reprocesos, a continuación, se hará una lista de chequeo de algunos elementos a tener en cuenta para mejorar él envió de informes:

- Registro de usuarios plataforma Sirbe.
- Cargue de carpetas y evidencias en los informes en digital presentado.
- Adjuntar planillas de pago de parafiscales de los contratistas en estado pagado y correspondientes al periodo a facturar.
- Adjuntar Facturas que sean legibles, que tengan las fechas del periodo a facturar, que tenga NIT o registro tributario, valores claros, no repisados, sin enmendaduras.
- Ajustar porcentajes de ejecución física y financiera.
- Revisar bien las tablas de costos.

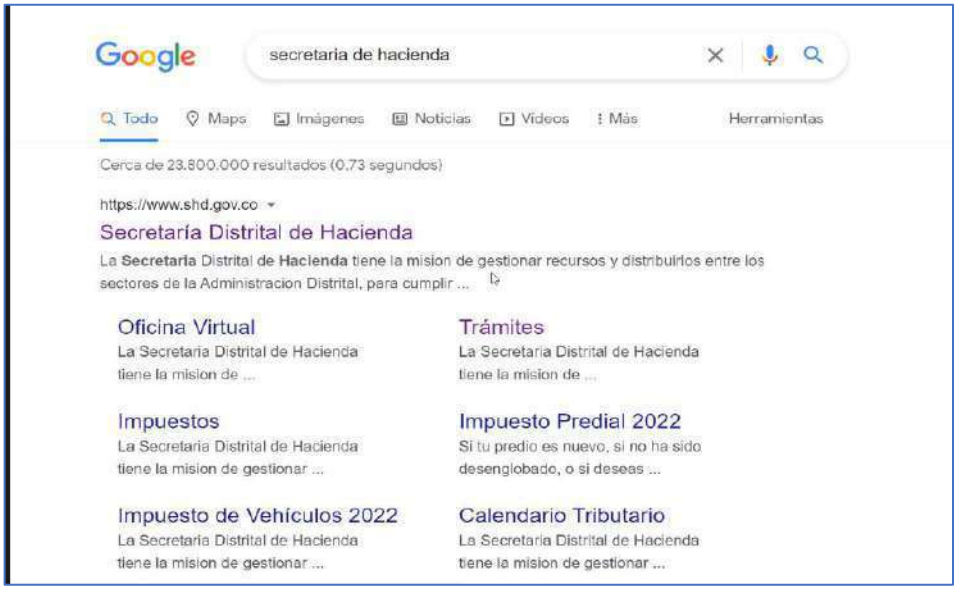
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 163 de 241

- Revisar bien la transcripción de valores de facturas.

Luego del proceso de radicación se desarrolla una segunda etapa de informes donde su solicita los siguiente:

- Luego de la radicación y aprobada la factura (entre el 18 y 20 del mes) el asociado subirá a plataforma **Secop II** los siguientes documentos: (Informe del periodo, Factura del Periodo, Paquete certificados que contiene: "Certificado parafiscales, certificado cuenta bancaria actualizado 2022, RUT, Resolución de Facturación, copia documento identidad representante legal, copia documento identidad contador, copia tarjeta profesional contador, certificado contador vigente").
- En el periodo o mes siguiente a la fecha de radicación de factura, luego de efectuado el pago mensual del convenio (Entre el 19 y 25 del mes siguiente), se solicita enviar al apoyo a la supervisión el certificado de pago expedido por Secretaria de Hacienda; el cual se puede descargar de la siguiente manera:

1. Buscar la página de Secretaria de Hacienda Distrital.



2. Damos click en la página de la secretaria de Hacienda:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 164 de 241

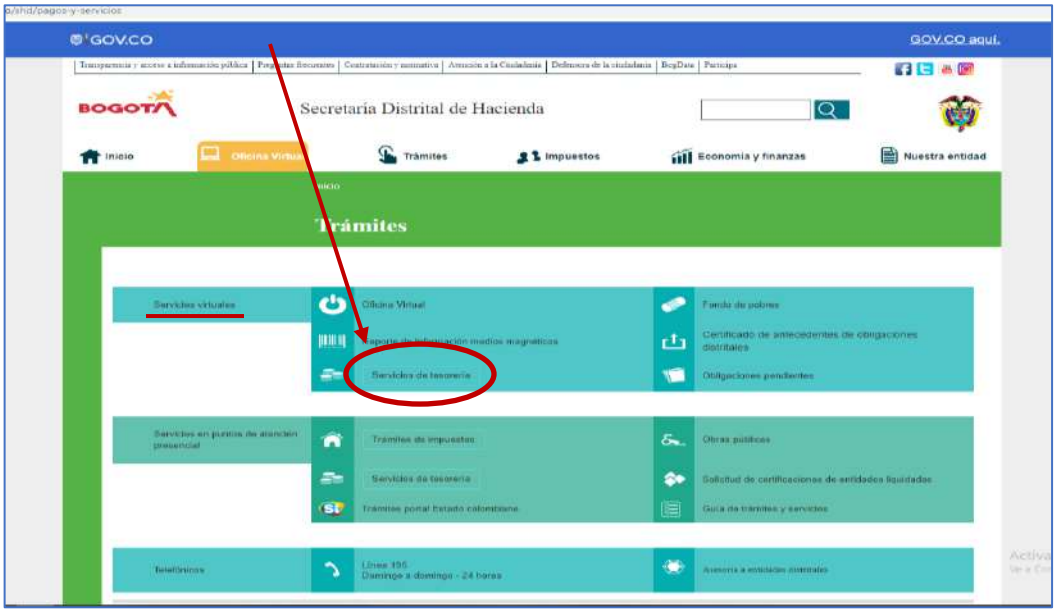


3. Buscamos en la parte superior la pestaña que dice **<u>TRAMITES</u>** y clickeamos allí:

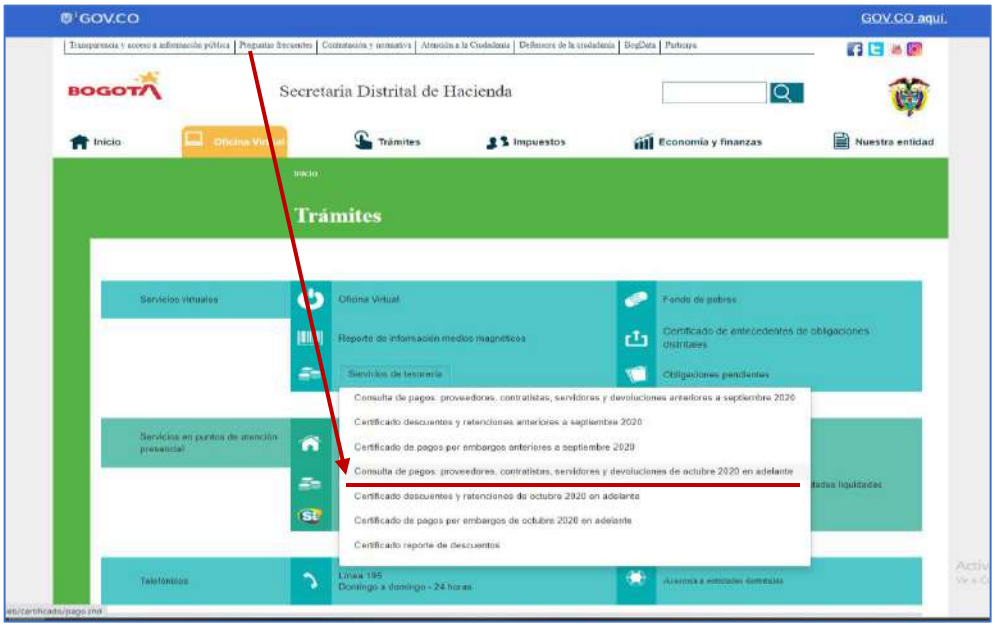


Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 165 de 241

4. Luego buscamos en el Menú De **Servicios Virtuales**, buscamos el submenú **Servicios de Tesorería** y clickeamos allí:



5. Luego se despliega un tercer submenú, y escogemos la opción cuatro que dice "**Consulta de pagos: proveedores, contratistas, servidores y devoluciones de octubre 2020 en adelante"**. Y clickeamos allí:



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 166 de 241

6. Luego se abre una segunda ventana, allí aparece el siguiente recuadro:



7. Allí solicitan dos datos: 1-**Tipo de documento**: allí se coloca **Número de Identificación Tributaria.** 2-**Número de identificación**: allí se digita el número de **NIT** de la Fundación Clínica Megasalud, sin el ultimo numero el que esta seguido después de la raya, luego le damos click en **Siguiente**.



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 167 de 241

8. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Nombre o Razón Social**, allí escogemos **Fundación Clínica Megasalud.** luego le damos click en **Siguiente**.



9. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Cuenta Bancaria**, allí escogemos el **número de cuenta bancaria** que se presenta mes a mes en las cuentas de cobro (**Banco de Bogotá**), luego le damos click en **Siguiente**.

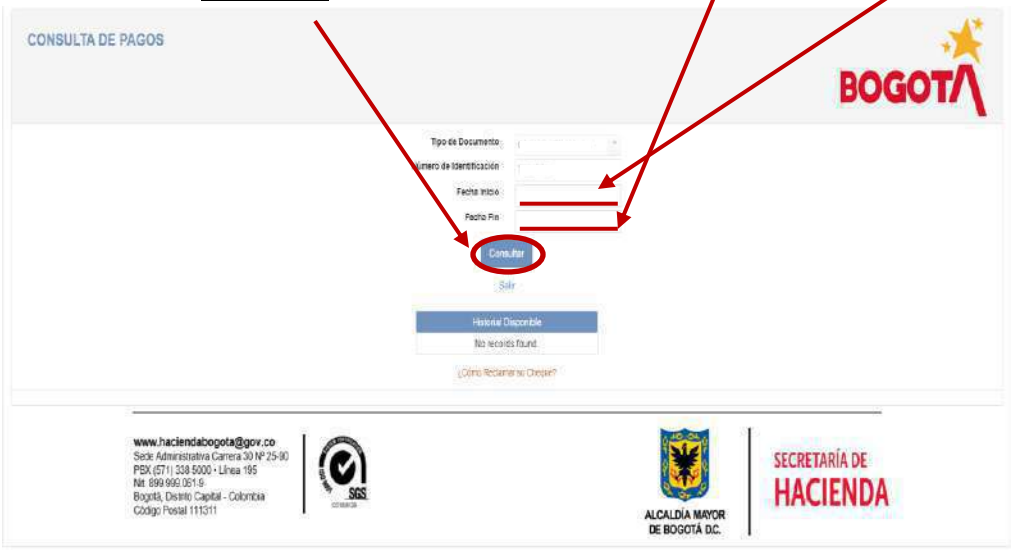


Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 168 de 241

10. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita **Entidad Financiera**, allí escogemos la **Entidad Bancaria de donde se tiene la cuenta bancaria** que se presenta mes a mes en las cuentas de cobro (**Banco de Bogotá**), luego le damos click en **Siguiente**.

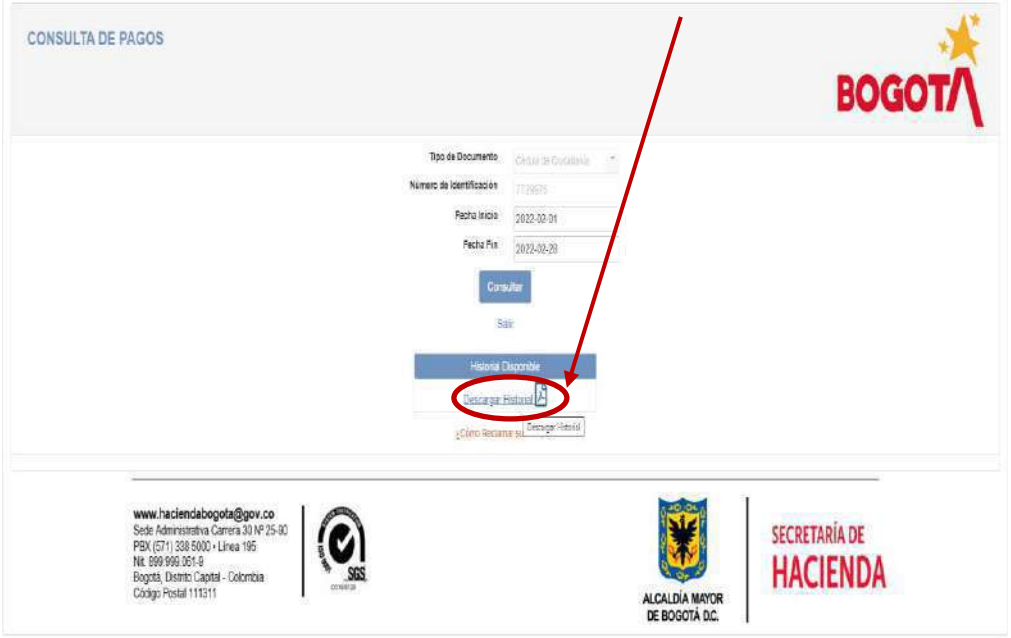


11. Pasa a la siguiente página y allí nos solicita las **Fecha de Inicio**; allí colocamos **01 del mes** del que se pasó la factura, **Fecha Fin**; allí colocamos **30 o 31 del mes** del que se pasó la factura, luego le damos click en **Consultar**.



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 169 de 241

12. Pasa a la siguiente página y allí le damos click en **Descargar Historial**.



13. El sistema genera un **Documento PDF**, en el cual esta consignada la información de pagos realizada por las Secretaria de Hacienda al Asocia ciado, durante el periodo consultado, **este es el documento que se remite al apoyo a la supervisión.**

Muchas gracias por el apoyo y seguimiento a las orientaciones brindadas.

Sin otro particular,

ENRIQUE PADILLA VEGA
Apoyo a la Supervisión.
Contacto: 31861796078

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 170 de 241

Bocatelly GOURMET	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CROISSANT MANTEQUILLA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0010867-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor a mantequilla.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	

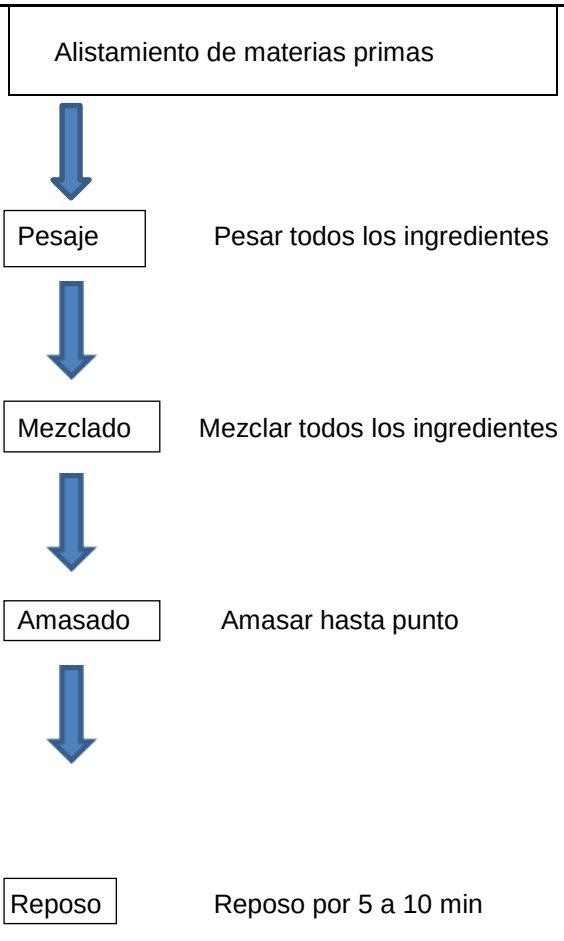


CROISSANT MANTEQUILLA	
Tamaño de la Porción	100 g
Energía (kcal)	558
Proteína	7g
Carbohidratos Totales	46g
Fibra	0g
Azúcar	0.8g
Grasas Totales	39g
Sodio	253g
colesterol	8mg

Desglose de Calorías (Kcal)
71.5 % grasa,
202% carbohidratos,
30% proteínas

	Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 171 de 241

INGREDIENTES	***Mantequilla:*** Mezcla de aceites vegetales,agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante,secuestrante, sinergita ***Sabor artificial:*** mantequilla **(endulzante)** ***Sal***: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)** ***Azúcar:*** Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)** **Agua** ***Propionato de calcio***: al igual que el de sodio, es efectivo para prevenir el desarrollo de bacilos productores de filamentación y de hongos. ***(conservante)***
DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 172 de 241

	Laminado o estirado de la masa ↓ Empaste (margarina) ↓ Reposo — Reposo 30 min en refrigeración ↓ Moldeo — Relleno arequipe ↓ Horneo — 180 grados centígrados por 20min o hasta tener temperatura interna de 90° C.. ↓ Enfriamiento — Temperatura ambiente ↓ Empaque — Envase seleccionado ↓ Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 30g, 35g, 50g, 70g, 80g y 100g

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 173 de 241

EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :**La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 174 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA **PARÁMETRO** / **Muestreo clase** / **n** / **c** / **m** / **M** **8.1 Pan** Mohos / 3 / 5 / 2 / $2x10^2$ ufc/g / -- *Escherichia coli* [1] / 3 / 5 / 0 / <10 ufc/g / -- **8.2 Productos de panadería dulce** Mohos / 3 / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] / 3 / 5 / 0 / <10 ufc/g / -- *Staphylococcus coagulasa* positivo / 3 / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / -- *Salmonella* spp. [22] / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / -- *Listeria monocytogenes* [23] / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / -- **8.3 Productos de panadería salada** Mohos / 3 / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] / 3 / 5 / 0 / <10 ufc/g / -- *Staphylococcus coagulasa* positivo / 3 / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / -- *Salmonella* spp. [23] / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / -- *Listeria monocytogenes* [23] / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / -- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	8 días a partir del día de la fecha de producción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto notiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 175 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 1
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PONQUE DE ZANAHORIA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet S.A.S Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet SAS, ubicada en Bogotá en la dirección calle 78#77b- 77, Teléfono de contacto 4673028. NIT: 900535048-4
MARCA	Bocatelly Gourmet S.A.S
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011575-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con zanahoria.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 #77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 176 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Margarina vegetal : Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Agua

Zanahoria

Huevo

Sabor artificial: Vainilla **(endulzante)**

Polvo para hornear: contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio)

Sal:: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anti-compactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar Rio: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 177 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	Alistamiento de materias primas ↓ Pesaje — Pesar todos los ingredientes ↓ Mezclado — Mezclar todos los ingredientes ↓ Amasado — Amasar hasta punto ↓ Reposo — Reposo por 5 a 10 min ↓ Laminado o estirado de la masa ↓ Empaste (margarina) ↓ Reposo — Reposo 30 min en refrigeración ↓

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 178 de 241

	Moldeo ↓ Horneo — 180 grados centígrados por 20min o hasta tener temperatura interna de 90° C.. ↓ Enfriamiento — Temperatura ambiente ↓ Empaque — Envase seleccionado ↓ Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 20g, 30g, 50g,80g y 100g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :** La miga es amarillo pálido. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Parametros a tener encuenta obtener un producto de excelente calidad NTC 1363 Cumplir con la resolucion numero 719 del 2015 Cumplir con la norma INVIMA para productos de reposteria.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 179 de 241

<table>
<tr><td></td><td>Características Microbiológicas y fisicoquímicas:
No presentar signos de infestación o infecciones.
En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

<table>
<tr><th colspan="6">8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</th></tr>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td colspan="6">8.1 Pan</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.2 Productos de panadería dulce</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [22]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.3 Productos de panadería salada</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
[22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.
[23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONSERVACIÓN</td><td>Consérvese a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</td><td>Medio Ambiente.
Con su respectivo empaque.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>7 días a partir del día de la fecha de fabricación.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.
El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.</td></tr>
</table>

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 180 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2

Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN MOGOLLA MAÍZ**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011331-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor característico a maíz.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 181 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento de harinas y encimas.

Harina de maíz amarillo

Mantequilla: Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes,saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Sabor artificial: mantequilla **(endulzante)**

Sal: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Agua

Alistamiento de materias primas

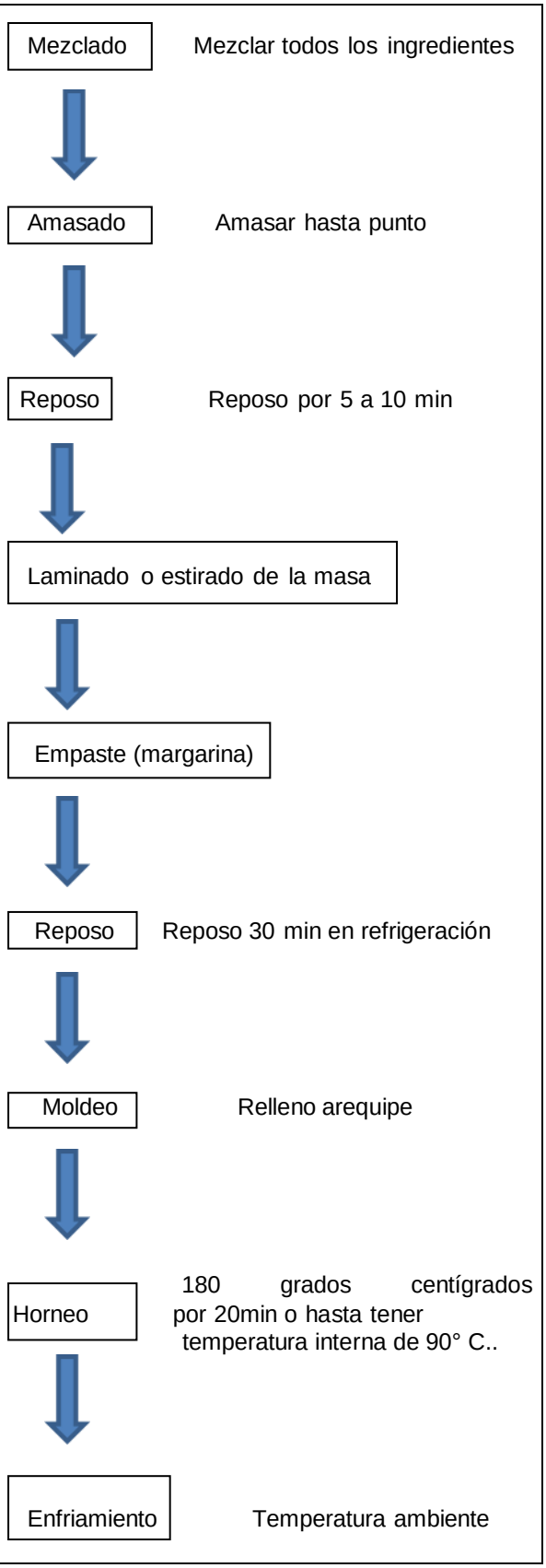
↓

Pesaje — Pesar todos los ingredientes

↓

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 182 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 183 de 241

	 Empaque Envase seleccionado  Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 50g,60g,70g, 95g y 120g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color: La** corteza debe ser dorado aligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 184 de 241

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="6">8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</th></tr>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td colspan="6">8.1 Pan</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.2 Productos de panadería dulce</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [22]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="6">8.3 Productos de panadería salada</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli [1]</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp. [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes [23]</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
[22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.
[23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONSERVACIÓN</td><td>Consérvese a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</td><td>Medio Ambiente.
Con su respectivo empaque.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>8 días a partir del día de la fecha de producción.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.</td></tr>
</table>

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 185 de 241

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 2

Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN MOGOLLA NEGRA**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011331-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor característico a mantequilla.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 77b-77, Bogotá D.C.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 186 de 241



INGREDIENTES

Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento deharinas y encimas.

Mantequilla: Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes,saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita

Sabor artificial: mantequilla **(endulzante)**

Sal: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)**

Azúcar: Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)**

Agua

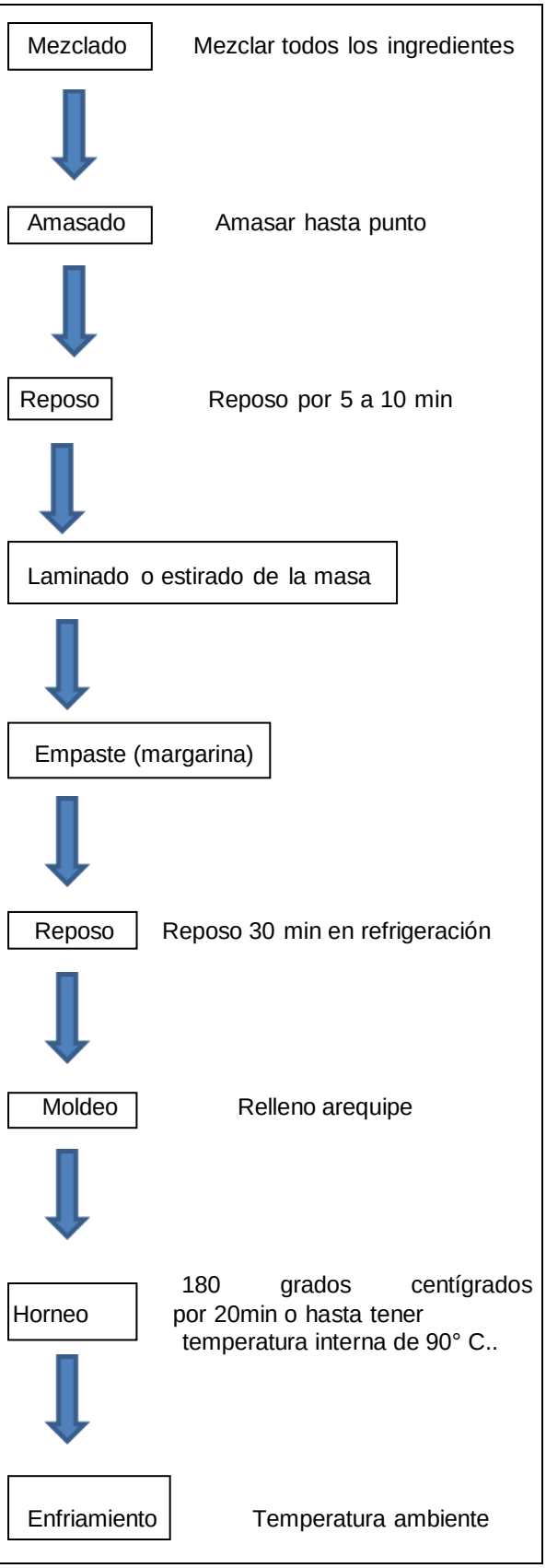
Conservantes: Propionato de Calcio

Alistamiento de materias primas

Pesaje — Pesar todos los ingredientes

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 187 de 241

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 188 de 241

	 Empaque Envase seleccionado  Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 50g,60g,70g, 95g y 120g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color: La** corteza debe ser dorado aligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1363, NTC 1807. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, modificatorias y vigentes. - Cumplir con Resolución 719 de 2015. -Cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y Resolución 1528 de 2002 **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 189 de 241

<table>
<tr><td></td><td>

8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA					
PARÁMETRO	Muestreo clase	n	c	m	M
8.1 Pan					
Mohos	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g	--
Escherichia coli [1]	3	5	0	<10 ufc/g	--
8.2 Productos de panadería dulce					
Mohos	3	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli [1]	3	5	0	<10 ufc/g	--
Staphylococcus coagulasa positivo	3	5	2	10^2 ufc/g	--
Salmonella spp. [22]	2	5	0	Ausencia/25g	--
Listeria monocytogenes [23]	2	5	0	Ausencia/25g	--
8.3 Productos de panadería salada					
Mohos	3	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli [1]	3	5	0	<10 ufc/g	--
Staphylococcus coagulasa positivo	3	5	2	10^2 ufc/g	--
Salmonella spp. [23]	2	5	0	Ausencia/25g	--
Listeria monocytogenes [23]	2	5	0	Ausencia/25g	--

[1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
[22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.
[23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.

</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONSERVACIÓN</td><td>Consérvese a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</td><td>Medio Ambiente.
Con su respectivo empaque.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>10 días a partir del día de la fecha de producción.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico-sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en canastillas plásticas, cajas de cartón o corrugado, y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada, una vez entre en vigencia.</td></tr>
</table>

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 190 de 241

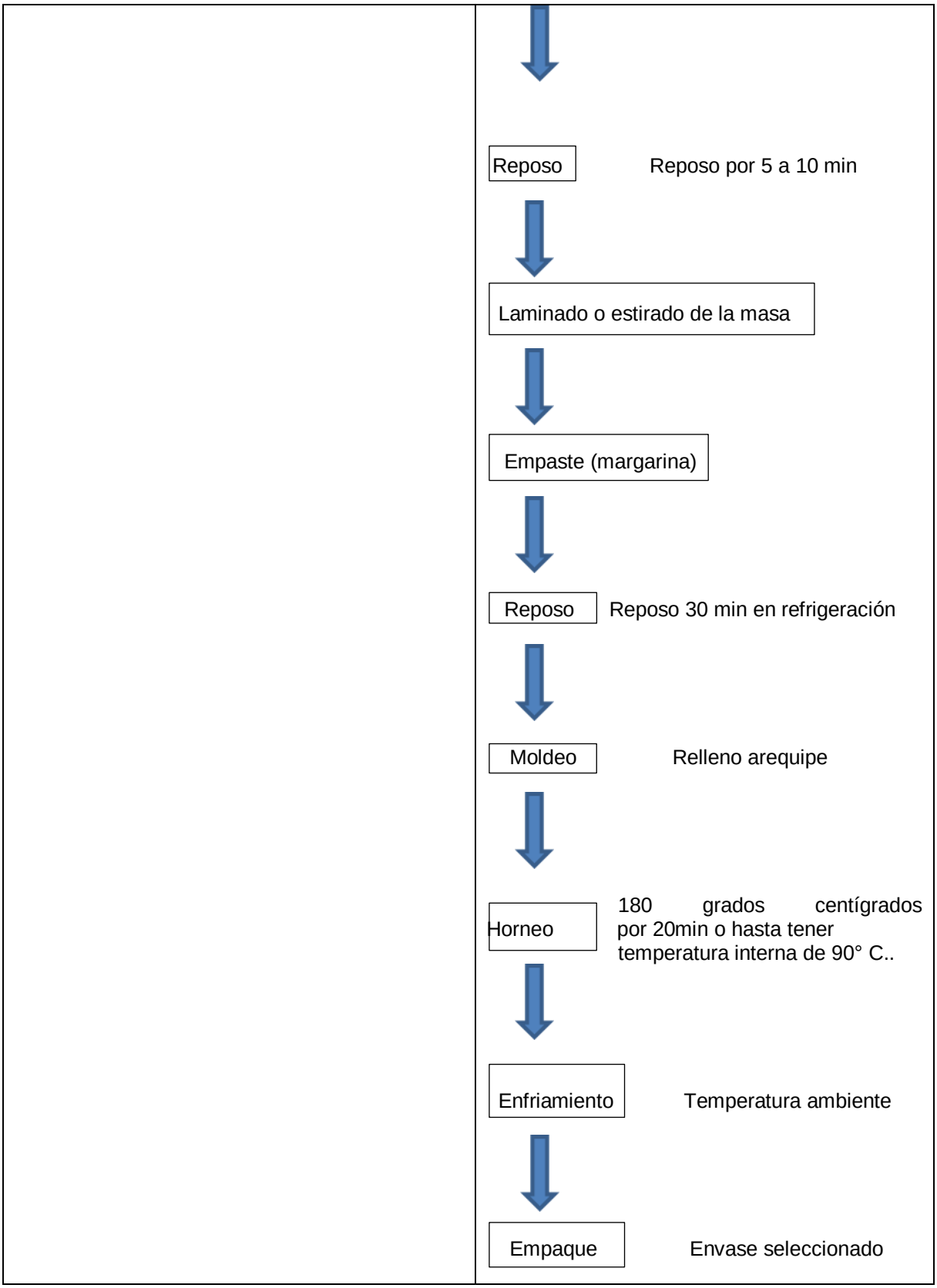
Bocatelly GOURMET	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM F.T BPM 3
Preparado por: Ing. Alm. María Isabel Solórzano S	Aprobado por Gerencia	Fecha: 05/02/2022 Versión : 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**TORTA CON SABOR A QUESO**
FABRICANTE	Bocatelly Gourmet SAS
NUMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011575-2021
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda que contiene levadura y se produce a base de harina de trigo, con sabor a queso..
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación Bocatelly Gourmet ubicado en el barrio la granja calle 78 # 75b-77, Bogotá D.C.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL 	**TORTA CON SABOR A QUESO** **Tamaño de la Porción** 100g Energía (kcal) 190 Proteína 7.7g Carbohidratos Totales 24g Sodio 438mg Fibra 0.4g Azúcar 218g Grasas Totales 4.8 Desglose de Calorías (Kcal) 7 % grasa, 81% carbohidratos, 12% proteínas
	Harina de Trigo: cereal que contiene Gluten, Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1 y B2, ácido fólico, agente de tratamiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 191 de 241

INGREDIENTES	deharinas y encimas. ***Mantequilla :*** Mezcla de aceites vegetales, agua, glucosa, sal, emulsificantes, saborizantes, antioxidante, colorante, secuestrante, sinergita ***Agua*** ***Huevo*** ***Sabor artificial:*** Queso **(endulzante)** ***Polvo para hornear:*** contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio) ***Sodio:***: mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes. **(aditivo)** ***Azúcar Rio:*** Sacarosa de alta pureza obtenida a partir de la caña de azúcar en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sabor dulce**.(aditivo)** ***Propionato de calcio***: al igual que el de sodio, es efectivo para prevenir el desarrollo de bacilos productores de filamentación y de hongos. ***(conservante).***
DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	Alistamiento de materias primas ↓ Pesaje — Pesar todos los ingredientes ↓ Mezclado — Mezclar todos los ingredientes ↓ Amasado — Amasar hasta punto

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 192 de 241



Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 193 de 241

	 Comercialización
PRESENTACIÓN	Presentación por 40g, 70g y 100g
EMPAQUE	Bolsa Plástica de polipropileno x 1 Unidad Nota: Su distribución se realiza en canastillas y se distribuyen dependiendo del tamaño de porción.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color :**La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor :** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga es uniforme, suave, no desmenuzable
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Parametros a tener encuenta obtener un producto de excelente calidad ***NTC 1363*** Cumplir con la resolucion numero ***719 del 2015*** Cumplir con la norma ***INVIMA*** para productos de reposteria. **Características Microbiológicas y fisicoquímicas:** No presentar signos de infestación o infecciones. En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial de las conferidas en los artículos 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, 126 y 133 del Decreto Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 194 de 241

	8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA PARÁMETRO | Muestreo clase | n | c | m | M **8.1 Pan** Mohos | 3 | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | --- *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- **8.2 Productos de panadería dulce** Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa positivo* | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [22] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- **8.3 Productos de panadería salada** Mohos | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g *Escherichia coli* [1] | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- *Staphylococcus coagulasa positivo* | 3 | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | --- *Salmonella* spp. [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- *Listeria monocytogenes* [23] | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- [1] Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. [22] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo. [23] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Consérvese a temperatura ambiente.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Medio Ambiente. Con su respectivo empaque.
VIDA ÚTIL	20 días a partir del día de la entrega en punto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb293c5-58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 1 de 2

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021032491 del 4 de Agosto de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211153690 de fecha 2021/08/04 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0010867-2021
VIGENTE HASTA:	2031/08/04
EXPEDIENTE:	20207846 **RADICACION:** 20211153690
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 1. CORAZONES, 2. CROISSANT MANTEQUILLA, 3. ROLLO DE CANELA (CINNAMON ROLL); PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 4. CROISSANT RELLENO DE AREQUIPE, 5. CROISSANT RELLENO DE CHOCOLATE, 6. PASTEL RELLENO DE CHOCOLATE, 7. PASTEL GLORIA RELLENO DE AREQUIPE, 8. PASTEL GLORIA RELLENO DE BOCADILLO, 9. PASTEL HAWAIANO, 10. MILHOJAS; PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: 11. CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO, 12. PALITO DE QUESO, 13. PASTEL RELLENO DE CARNE, 14. PASTEL RELLENO DE POLLO, 15. PANZEROTTI RELLENO DE POLLO CHAMPIÑONES, 16. PANZEROTTI RELLENO DE RICOTTA Y ESPINACA, 17. PANZEROTTI HAWAIANO, 18.PANZZEROTTI JAMON Y QUESO, 19. PANZZEROTTI NAPOLITANO, 20. HOJALDRE CON SALCHICHA (SALCHICHA HOJALDRADA),
MARCA:	FOCACCELLY, HOJALDELLY, MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY,,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 10 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 196 de 241

TITULAR(ES): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 4 de Agosto de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature valid

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021-08-04 17:42:42 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb293c58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 1 de 2

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021044983 del 7 de Octubre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211205404 de fecha 2021/10/07 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0011301-2021

VIGENTE HASTA: 2031/10/07

EXPEDIENTE: 20212946 **RADICACION:** 20211205404

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: GALLETA DE LIMON, GALLETA DE MORA, GALLETA DE CACAO, GALLETA DE CAFÉ, GALLETA DE CARAMELO, GALLETA DE CHOCOLATE, GALLETA DE FRUTA, GALLETA DE CEREAL, GALLETA DE MANTEQUILLA, GALLETA DE LECHE, GALLETA DE QUESO, GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATES, GALLETA RIZADA, GALLETA DE MANI, GALLETA DE UVAS PASAS, GALLETA DE POLVOROZA, GALLETA NAVIDEÑA, GALLETA DE NARANJA, GALLETA DE COCO, GALLETA DE VAINILLA.,

MARCA: MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,

PRESENTACION COMERCIAL: DESDE 1 g HASTA 100 g ,

TITULAR(ES): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 198 de 241

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 7 de Octubre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
Fecha: 2021.10.07 17:48:56 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
DIRECTOR(E) DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 199 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20212946	**Nombre producto**	**GALLETA DE LIMON, GALLETA DE MORA, GALLETA DE CACAO, GALLETA DE CAFÉ, GALLETA DE CARAMELO, GALLETA DE CHOCOLATE, GALLETA DE FRUTA, GALLETA DE CEREAL, GALLETA DE MANTEQUILLA, GALLETA DE LECHE, GALLETA DE QUESO, GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATES, GALLETA RIZADA, GALLETA DE MANI, GALLETA DE UVAS PASAS, GALLETA DE POLVOROZA, GALLETA NAVIDEÑA, GALLETA DE NARANJA, GALLETA DE COCO, GALLETA DE VAINILLA.**				
Registro Sanitario	NSA-0011301-2021	**Vencimiento**	2031/10/07	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 1 g HASTA 100 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 200 de 241

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021045942 del 13 de Octubre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211214698 de fecha 2021/10/13 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0011331-2021
VIGENTE HASTA:	2031/10/13
EXPEDIENTE:	20213377 **RADICACION:** 20211214698
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PAN BLANCO; PAN BAGUETTE ; PAN BLANDITO TRADICIONAL; PAN CALENTANO; PAN DE AREQUIPE; PAN DE BOCADILLO; PAN DE CANELA; PAN DE AJONJOLI; PAN DE COCO; PAN DE FRUTA ; PAN DE MAIZ BLANCO; PAN DE MANTEQUILLA; ; PAN DE UVA; PAN DULCE DE CARAMELO: PAN INTEGRAL; PAN TAJADO; MOGOLLA DE MIEL; PAN MOGOLLA DE MAIZ; MOGOLLA NEGRA; MOJICON DE AREQUIPE ,
MARCA:	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,
PRESENTACION COMERCIAL:	De 1 a 100 Gramos ,
TITULAR(ES):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 201 de 241

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 13 de Octubre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
Fecha: 2021.10.13 18:12:36 COT
Razón: InvimA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

MARIA CLAUDIA JIMENEZ MORENO
DIRECTOR(E) DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 202 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20213377	**Nombre producto**	**PAN BLANCO; PAN BAGUETTE; PAN BLANDITO TRADICIONAL; PAN CALENTANO; PAN DE AREQUIPE; PAN DE BOCADILLO; PAN DE CANELA; PAN DE AJONJOLI; PAN DE COCO; PAN DE FRUTA; PAN DE MAIZ BLANCO; PAN DE MANTEQUILLA; PAN DE UVA; PAN DULCE DE CARAMELO: PAN INTEGRAL; PAN TAJADO; MOGOLLA DE MIEL; PAN MOGOLLA DE MAIZ; MOGOLLA NEGRA; MOJICON DE AREQUIPE**				
Registro Sanitario	NSA-0011331-2021	**Vencimiento**	2031/10/13	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 1 a 100 Gramos

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-58758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 203 de 24

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021053659 del 30 de Noviembre de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211254368 de fecha 2021/11/30 el (la) Señor(a) MARTHA AMPARO FONSECA FIERRO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0011575-2021
VIGENTE HASTA:	2031/11/30
EXPEDIENTE:	20217249 **RADICACION:** 20211254368
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	TORTAS, PONQUES Y MUFFINS VARIEDADES: 1. MUFFIN DE CHOCOLATE, 2. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 3. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 4. MUFFIN CON SABOR A VAINILLA , 5. PONQUE CON CHIPS DE CHOCOLATE, 6. PONQUE DE AMAPOLA, 7, PONQUE DE CHOCOLATE, 8. PONQUE DE COCO, 9. PONQUE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 10. PONQUE CON SABOR A MARACUYA, 11. PONQUE DE NARANJA, 12. PONQUE CON SABOR A UVAS PASAS, 13. PONQUE CON SABOR A VAINILLA, 14. PONQUE DE ZANAHORIA, 15. PONQUE TRADICIONAL DE DULCE , 16. TORTA DE CHOCOLATE, 17. TORTA CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 18. TORTA CON SABOR A MARACUYA, 19. TORTA CON SABOR A NARANJA, 20. TORTA CON SABOR A QUESO. ,
MARCA:	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY ,
PRESENTACION COMERCIAL:	DESDE 1 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD,
TITULAR(ES):	BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 2 de 2

FABRICANTE(S): BOCATELLY GOURMET SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 30 de Noviembre de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021-11-30 19:28:41 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 205 de 241

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20217249	**Nombre producto**	**TORTAS, PONQUES Y MUFFINS VARIEDADES: 1. MUFFIN DE CHOCOLATE, 2. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 3. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 4. MUFFIN CON SABOR A VAINILLA , 5. PONQUE CON CHIPS DE CHOCOLATE, 6. PONQUE DE AMAPOLA, 7, PONQUE DE CHOCOLATE, 8. PONQUE DE COCO, 9. PONQUE CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 10. PONQUE CON SABOR A MARACUYA, 11. PONQUE DE NARANJA, 12. PONQUE CON SABOR A UVAS PASAS, 13. PONQUE CON SABOR A VAINILLA, 14. PONQUE DE ZANAHORIA, 15. PONQUE TRADICIONAL DE DULCE , 16. TORTA DE CHOCOLATE, 17. TORTA CON SABOR A FRUTOS ROJOS, 18. TORTA CON SABOR A MARACUYA, 19. TORTA CON SABOR A NARANJA, 20. TORTA CON SABOR A QUESO.**

Registro Sanitario	NSA-0011575-2021	**Vencimiento**	2031/11/30	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9005350484						
Marcas	MOCATELLY, BOCATELLY, BOCADELLY, FOCACCELLY, HOJALDELLY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 1 GRAMOS HASTA 1000 GRAMOS, DESDE 1 UNIDAD HASTA 100 UNIDAD

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9005350484	BOCATELLY GOURMET SAS	CALLE 78 NO. 77 B-77	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 206 de 241

IDENTIFICACION DEL FABRICANTE	
NOMBRE	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S. A
NIT	830018198-1
TELEFONO	PBX: 6722676
DIRECCION	Bogotá D.C. Calle 195 # 19A-15 Simijaca (Cundinamarca): Planta Cra 8 # 10 - 66
EMAIL	servicioalcliente@santodomingo.net.co
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA CON SABOR A FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE
REGISTRO SANITARIO	RSAD02I79713
MARCA	SANTO DOMINGO, ZIZ, YOGGI, DOMINGUIN, DOMINGUITA
DEFINICION DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con edulcorantes, estabilizantes, esencias, colorantes y/o cocoa autorizados y sometida posteriormente a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Este producto es dulce y tiene sabor a fresa, vainilla o chocolate según su referencia.
PROCESO PRODUCTIVO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, esta se mezcla con los demás ingredientes como azúcar, estabilizantes, esencias, colorantes y/o cocoa según el producto final; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 138 °C a 142 °C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.

COMPOSICION DEL PRODUCTO

INGREDIENTES SABOR FRESA

	INGREDIENTE	CATEGORIA FUNCIONAL	DMU (Dosis Máxima de Uso)
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche Entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Color natural (carmín CL 75470)	Colorante natural	150 mg/kg

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 207 de 241

	Sabor artificial a fresa	Saborizante artificial	Máximo 1,2g / kg
	(Carragenina 407 y CMC 465)	Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205
INGREDIENTES SABOR VAINILLA			
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Sabor Artificial a Vainilla	Saborizante artificial	Máximo 1,2g / kg
	(Carragenina 407 y CMC 465)	Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P2O5
	Color natural cúrcuma	Colorante Natural	BPM
INGREDIENTES SABOR CHOCOLATE			
INGREDIENTES Y ADITIVOS	Leche entera	Materia prima esencial	BPM
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM
	Base chocolate en polvo estabilizado (cocoa, leche en polvo, carragenina 407 y CMC 465, sabor artificial a chocolate.	Base de Chocolate Emulsionante Estabilizante Espesante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205

REQUISITOS LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA CON SABOR A FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE		
FISICOQUIMICOS	**PARAMETRO**	**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**
	Grasa %m/m	Mínimo 3.0
	Sólidos lácteos no grasas %m/m mínimo	mínimo 7.0
	Acidez como ácido láctico %m/m	0.12-0.16
	Prueba de fosfatasa	Negativa
	Prueba de peroxidasa	En planta

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 208 de 241

	Color	Característico según sabor
	Sabor	Característico de leche según sabor
	Textura	Liquida
	Apariencia	Homogénea
MICROBIOLÓGICOS	Prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT), según Decreto 616: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55◦C y 35◦C.	
ESPECIALES	Libre de Antibióticos (Residuos de medicamentos veterinarios).	
	Metales pesados (Plomo) ppm	≤ 0.02
	Aflatoxinas M1 ppb	≤ 0.5
	Pesticidas (Organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
ALERGENOS	Contiene Proteína y lactosa como componentes naturales de la leche. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa bebida de avena (Gluten).	
CARACTERISTICAS GENERALES		
PRESENTACIONES COMERCIALES	150 ml, 200 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml.	
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo	
USO PREVISTO	Almacenar en un lugar limpio fresco y seco. No mezclar con alimentos de alta acidez. No necesita hervirse. No requiere refrigeración antes de abrir. Después de abierta conservar refrigerado (2°C a 6°C) y consumir en el menor tiempo posible.	
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Empaque polietileno coextruido 7 capas, Grado alimenticio con barrera a oxígeno y luz UV.	
CONDICIONES DE CONSERVACION	Conservación a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.	
VIDA UTIL ESTIMADA	90 días a partir de la fecha de fabricación.	
PORCION RECOMENDADA	Vaso por 200 ml.	
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el público en general excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa y proteína de leche.	
INFORMACION NUTRICIONAL		

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml)
Numero de porciones por envase: Aprox. 1.0

	Por 100 ml	Por porción
Calorías (kcal)	**57**	**113**
Grasa total	3.0 g	6.0 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**4.0 g**
Grasa poliinsaturada	0 g	0 g
Grasa Trans	**0 g**	**0 g**
Colesterol	5 mg	10 mg
Carbohidratos totales	4.6 g	9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azucares totales	4.8 g	10 g
Proteína	2.8 g	6 g
Sodio	**60.5 mg**	**121 mg**
Hierro	0.15 mg	0.30 mg
Calcio	60.3 mg	121 mg

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 209 de 241

INOCUIDAD			
	FISICOS	**QUIMICOS**	**BIOLOGICOS**
PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS	Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos.	**MEDICAMENTOS VETERINARIOS**: Betalactámicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. **PLAGUICIDAS:** Organoclorados, Organofosforados. **CONTAMINANTES AMBIENTALES:** Plomo. AFLATOXINA M1 **OTROS CONTAMINANTES** (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)	**MICROORGANISMOS PATOGENOS** (*Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)*

REFERENCIAS NORMATIVAS	
NOMBRE	**DISPOSICIONES GENERALES**
Resolución 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 2674 de 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas**.**
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2906 de 2007	Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 210 de 241

Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 683 de 2012	Establece reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinado al consumo humano.
Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución de 000000810 del 2021	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

1. APROBACIÓN

CONTROL DE APROBACIÓN			
Elaborado por: Héctor Eduardo Sánchez	Cargo: Jefe de Producción	Fecha: 10/07/2021	Firma:
Aprobado por: Gloria Amparo León González	Cargo: Gerente General	Fecha: 10/07/2021	Firma:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 211 de 241

IDENTIFICACION DEL FABRICANTE	
NOMBRE	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S. A.
NIT	830018198-1
TELEFONO	PBX: 6722676
DIRECCION	Bogotá D.C. Calle 195 # 19A-15 Simijaca (Cundinamarca): Planta Carrera 8 # 10 - 66
EMAIL	servicioalcliente@santodomingo.net.co
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) SABOR A CANELA, VAINILLA Y NATURAL
REGISTRO SANITARIO	RSA-002816-2017 RSA-0017061-2022
MARCA	SANTODOMINGO, DOMINGUITA
DEFINICION DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con agua, edulcorantes, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias autorizados ; se homogeniza y es sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en materiales de empaque estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas
PROCESO PRODUCTIVO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, mediante el triblender se adiciona el agua, azúcar, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 135°C y 142°C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la bebida de avena tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.

COMPOSICION DEL PRODUCTO			
INGREDIENTES BEBIDA CON LECHE Y AVENA SABOR CANELA			
INGREDIENTES Y ADITIVOS	**INGREDIENTE**	**CATEGORIA FUNCIONAL**	**DMU (Dosis Máxima de Uso)**
	Leche Entera	Materia prima esencial	BPM
	Agua	Mezclador	Cumplimiento a la resolución 2115
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)	BPM

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 212 de 241

	Harina de avena precocida	Materia prima esencial	BPM
	Fécula (Almidón modificado de maíz)	Espesante, emulsificante	BPM
	Tripolifosfato de sodio	Estabilizante Regulador de acidez	1g/l, expresa como P205
	Carragenina	Estabilizante	BPM
	Sabor Artificial Avena - Canela (Horchata)	Saborizante artificial	BPM

REQUISITOS BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) SABOR A CANELA		
	PARAMETRO	**LIMITE ICONTEC NTC 5246**
FISICOQUIMICOS	Grasa %m/m	Mínimo 1.5
	Proteína	Mínimo 1.4
	Olor	Característico a avena natural
	Color	Crema propia a avena natural
	Sabor	Ligeramente dulce - avena natural
	Textura	Consistencia suave
	Apariencia	Gel liquido
MICROBIOLOGICOS	Prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT), según Decreto 616: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55◦C y 35◦C.	
ESPECIALES	Libre de Antibióticos (Residuos de medicamentos veterinarios).	
	Metales pesados (Plomo) ppm	≤ 0.02
	Aflatoxinas M1 ppb	≤ 0.5
	Pesticidas (Organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
ALERGENOS	Contiene Proteína y lactosa como componentes naturales de la leche. Contiene Gluten.	

CARACTERISTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 100g, 150g, 180g, 200g, 250g, 500g, 900g, 1000g Multiempaque: 200g x 6 unidades,200g x 12 unidades, 200g x 8 unidades,200g x 96 unidades, 900g x 6 unidades
FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo.
USO PREVISTO	Almacenar en un lugar limpio fresco y seco. No mezclar con alimentos de alta acidez. No necesita hervirse. No requiere refrigeración antes de abrir. Después de abierta conservar refrigerado (2◦C a 6◦C) y consumir en el menor tiempo posible.
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Empaque polietileno coextruido 7 capas, Grado alimenticio con barrera a oxígeno y luz UV.
CONDICIONES DE CONSERVACION	Conservación a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 213 de 241

VIDA UTIL ESTIMADA	90 días a partir de la fecha de fabricación.
PORCION RECOMENDADA	Vaso por 200g
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el público en general excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa y proteína de leche.
INFORMACION NUTRICIONAL	

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 g)
Numero de porciones por envase: Aprox. 1.0

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**71**	**141**
Grasa total	2.7 g	5.3 g
Grasa saturada	**1.6 g**	**3.3 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	5.1 mg	10 mg
Carbohidratos totales	8.6 g	17 g
Fibra dietaría	3.3 g	6.7 g
Azucares totales	11 g	22 g
Azucares añadidos	**8.0 g**	**16 g**
Proteína	2.3 g	4.5 g
Sodio	**75 mg**	**150 mg**
Calcio	54 mg	109 mg

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C y Hierro.

INOCUIDAD

PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS	FISICOS	QUIMICOS	BIOLOGICOS
	Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos.	**MEDICAMENTOS VETERINARIOS:** Betalactámicos, Tetraciclinas y Sulfamidas.	**MICROORGANISMOS PATOGENOS** (*Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)*
		PLAGUICIDAS: Organoclorados, Organofosforados.	
		CONTAMINANTES AMBIENTALES: Plomo. AFLATOXINA M1	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 214 de 241

		OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)	

REFERENCIAS NORMATIVAS

NOMBRE	DISPOSICIONES GENERALES
Resolución 02310 de 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 2674 de 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas**.**
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2906 de 2007	Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 683 de 2012	Establece reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinado al consumo humano.
Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución de 000000810 del 2021	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 215 de 241

1. APROBACIÓN

CONTROL DE APROBACIÓN			
Elaborado por: Héctor Eduardo Sánchez	Cargo: Jefe de Producción	Fecha: 10/07/2021	Firma:
Aprobado por: Gloria Amparo León González	Cargo: Gerente General	Fecha: 10/07/2021	Firma:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06E Nº 702085

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 13 | 04 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
420928	ASDDDD4283	420928

Razón social: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A

Nombre del establecimiento: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO

NIT: 830018198 -DV: 1 | Sede: BOGOTÁ

Dirección: CL 195 19 A 15

Ubicación: NO APLICA

Localidad: USAQUEN | UPZ: PASEO DE LOS LIBERTADORES

Barrio: CANAIMA | Teléfonos 6768964 / 6722626

Correo electrónico para notificación* GERENCIAGENERAL@SANTODOMINGO.COM

Nombre propietario: PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 830018198-1

Nombre representante legal: GLORIA AMPARO LEÓN GONZALEZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 20931643

Dirección de notificación: CL 195 19 A 15

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00708252

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y SEGUROS

Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICACION DE LECHE HIGIENIZADA Y CREMA

Tipo de establecimiento: DEPÓSITO DE LECHE HIGIENIZADA

Número de trabajadores: 14 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SÁBADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 16 02 2022	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	85,5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230321172026-eb935-80758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 216 de 241
Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20232121000026-abe935-88759001
2023-03-17T12:26:05.00 - Pagina 217 de 24

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	ORIFICIO DESCUBIERTO EN PISO A LA IZQUIERDA DE ZONA DONDE SE ALMACENAN CESTILLOS CON LECHE. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
..4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20201712122626-e8e2638e98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 2 de 2

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 Y	4	0	NO SE EVIDENCIAN TRABAJADORES CON SIGNOS O SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	CERTIFICADOS MÉDICOS EMITIDOS ENTRE FEBRERO Y AGOSTO DE 2022. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS CUENTAN CON DOTACIÓN ADECUADA Y LIMPIA. NO SE EVIDENCIAN PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	SE TIENEN CAPACITACIONES REALIZADAS EN LOS MESES DE MARZO, ABRIL Y MAYO DE 2022. SE VERIFICA CRONOGRAMA DE FUTURAS CAPACITACIONES PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE DE 2022. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	ALGUNAS ESTIBAS DE MADERA ESTÁN DETERIORADAS. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	SE TIENEN REGISTROS DE CONTROLES DIARIOS DE TEMPERATURAS DE PRODUCTOS DE CUARTO FRÍO. TEMPERATURA IN SITU 2,9°C. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20231121226-eb935-80758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 219 de 241

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	SE RESCIBÓ LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE EL DÍA 03/05/22 POR LA EMPRESA SERVICIOS Y MANTENIMIENTOS MR TANQUES S.A.S C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaria General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E Nº 702085

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317.202626-eb2e35e89758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 220 de 241

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE ANEXAN 3 FORMATOS DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y PLÚ EN EL ESTABLECIMIENTO SOLO SE COMERCIALIZAN ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EPIDEMIOLÓGICO SEGÚN RESOLUCIÓN 719/2015; SE REALIZAN ANÁLISIS DE CAMPO A LECHE UHT/UHT ENTERA NASA, DENSIDAD 1.0307 Y PRUEBAS DE ALCOHOL, NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS. LECHE UHT/UHT DESCREMADA DESLACTOSADA SANTO DOMINGO, DENSIDAD 1.0332 Y PRUEBAS DE ALCOHOL
Por parte del establecimiento: NEUTRALIZANTES Y PERÓXIDO NEGATIVAS.

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que tervinieron en la visita, hoy 13 del mes de SEPTIEMBRE del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: FELIPE MARTINEZ BRAYAN JAIRO TELLEZ	Nombre: ANIBAL CELEDON
Tipo de documento: CC CC	Tipo de documento: C.E
Número de documento: 80542391 1016069936	Número de documento: 19447127
Profesión u oficio: MED VETERINARIO TSA	Profesión u oficio: ING. ALIMEN.
Firma: Brayan S Tellez.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: ANDRES MAURICIO PEÑA	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80242812	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

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

Acta Número
AS11N 023558

E.S.E.: Fecha:

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

Dirección donde se realiza la inspección:

Localidad:

UPZ: Barrio:

Nombre del propietario del vehículo:

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Nombre del propietario del producto:

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Línea de intervención:

Clase de vehículo: Tipo de carrocería:

Modelo: Marca: Placa:

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☐

Número de trabajadores: Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-20236-ebc935-80758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 221 de 24

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-20230226-eb2935-887598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 222 de 24

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984. Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	0,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	0,5	0	C

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acta#: 20231227026-AS11N-23558-88758001
2023-08-17T12:22:26-05:00 - Pagina 223 de 24

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20			C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo 20201030001727 26-Abr-2020 18:35:35
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Página 224 de 24

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 08 del año 2021 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

UHT

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	SIMUACA, CUNDINAMARCA	Fecha	2022-07-14	Acta No.	5

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 225 de 241

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	830018198-2	Dirección	CR 8 No 10-66 BR CENTRO
Razón Social	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Teléfonos	6722676; 3017835365
NIT - CC	8300181981	Correo electrónico	produccion@santodomingo.net.co
Representante Legal	GLORIA AMPARO LEON GONZALEZ	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-2224-22
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	280	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	Supertiendas Olimpica SA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.3.1 Crema (nata) higienizada, enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee".		
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas.		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Leche liquida, variedades.	28.001.724 kg/año
	Leche saborizada, Avena de leche.	51.636 kg/año
	Crema de leche UHT	6.564 kg/año
	Alimentos lacteos UHT	603.492 kg/año

PB

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 226 de 241

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	92
Subcategoria2	92
Subcategoria3	92
Subcategoria4	92
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	4
Promedio total del porcentaje de	92

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (2)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (3)-2.2-3.3-4.2-6.1;Subcategoría (4)-2.2-3.3-4.2-6.1;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular a Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

N.A.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realizó visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022. Realizando un análisis del proceso detallado y de acuerdo a lo observado en planta y la documentación suministrada, se tiene que esta cuanta con laboratorio fisicoquímico y microbiológico para realizar sus controles los cuales se realizan en el caso de los análisis fisicoquímicos, para todos los carrotanques que llegan con leche cruda de los proveedores y en caso de no cumplir los parámetros, se realiza las acciones correctivas pertinentes de acuerdo al tipo de parámetro analizado y si es el caso, se procede a realizar el rechazo de la materia prima; también se realiza estos análisis en el producto en proceso en la etapa de leche termizada la cual se almacena en silos antes de que sea conducida para la siguiente etapa que es la esterilización, dichos análisis fisicoquímicos se realizan cada dos horas en la etapa de leche termizada y por último se realizan este tipo de controles en el área de empacado donde sale el producto terminado y los análisis fisicoquímicos se realizan cada hora por cada lote. Para los productos objeto de verificación de resultados rechazados, se observa en todos los lotes, el cumplimiento de todos los parámetros tanto fisicoquímicos como microbiológicos en las etapas de recepción de leche, producto en proceso y producto terminado de acuerdo a la normatividad.

Realizando el verificación de la trazabilidad de los lotes objeto de los resultados rechazados, se tiene que:

-Con relación al producto leche entera UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 018241 y fecha de vencimiento 08/05/2022 que fue muestreado en Supertiendas y Droguerías olímpica Fontibón y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 18/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso 0.13 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto JP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v y certificados de análisis de calidad realizados por el laboratorio Biotrends realizado el 27/01/2022 para el mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasaron el producto JS con una acidez titulable de 0.15

-Con relación al producto leche semidescremada deslactosada UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 014231 y fecha de vencimiento 04/05/2022 que fue muestreado en Supertiendas y Droguerías olímpica Fontibón y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 14/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso entre 0.13 y 0.135 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto LP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v y certificados de análisis de calidad realizados por el laboratorio Biotrends realizado el 27/01/2022 para el mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasaron el producto LP con una acidez titulable de 0.15

-Con relación al producto leche semidescremada deslactosada UHT por 900 ml, marca Santo Domingo con lote 029241 y fecha de vencimiento 29/04/2022 que fue muestreado en Surtimayorista San Blas de la localidad de San Cristobal y que fue analizado por la Subred Centro Oriente en la localidad en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a acidez expresado como ácido láctico arrojando 0.11; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 29/01/2022 y cuya materia prima arrojó una resultado de 0.14, producto en proceso 0.135 y un análisis de producto terminado de 0.14; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto RP con un resultado de 0.14 para la acidez expresada como ácido láctico %m/v, para este lote no se realiza análisis de calidad por parte de un tercero, ya que los análisis se realizan de acuerdo al cronograma de muestreo ya establecido y por lo tanto a este lote no le correspondía realizar dicho análisis.

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98759001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 227 de 241

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
vima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

ción al producto leche entera UHT por 900 ml, marca Medalla de Oro con lote 33232 y fecha de vencimiento 23/05/2022 que fue muestreado en Olímpica Villacentro del municipio de icio y que fue analizado por el laboratorio de Salud Pública del Meta en cuanto a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos y se obtuvo un resultado no conforme en cuanto a seco desengrasado arrojando 8.0 como resultado y densidad 1.0289 g/ml; revisando la trazabilidad en planta de este lote, se tiene que fue fabricado el 02/02/2022 y cuya materia ojó una resultado para la densidad entre 1.0300 y 1.0304 y 8.26 para extracto seco desengrasado, para producto en proceso 1.0310 de densidad y 8.51 para extracto seco desengrasado y un análisis de producto terminado de densidad de 1.03 y de extracto seco desengrasado de 8.26; de igual manera, se muestran certificados de análisis de calidad realizados por parte de la planta del mismo lote y fecha de vencimiento adicionado con las letras de las iniciales de quienes envasador el producto RI con un resultado de 1.0300 para la densidad y 8.26 para el extracto seco desengrasado, para este lote no se realiza análisis de calidad por parte de un tercero, ya que los análisis se realizan de acuerdo al cronograma de muestreo ya establecido y por lo tanto a este lote no le correspondía realizar dicho análisis.
Además de lo anteriormente evidenciado, y como sistema de monitoreo para controlar el cumplimiento de sus parámetros fisicoquímicos en los procesos, se observa que los controles que se realizan a los productos de línea UHT, se realizan cada dos horas para el producto en proceso y cada hora para el producto terminado en la etapa de empacado como se describió al inicio, por lo que el proceso cuenta con varios controles para un mismo lote.
Adicionalmente quienes atienden allegan oficio dirigido a la Secretaría de Salud Distrital de fecha 21/02/2022 con radicado No. 20223500034442 de fecha 21/02/2022 donde la empresa solicita dirimir el concepto analítico del producto leche semidescremada deslactosada por 900 ml con lote 014231 y fecha de vencimiento 04/05/2022 y el producto leche entera UHT por 900 ml con lote 018241 y fecha de vencimiento 05/05/2022 de marca Medalla de Oro por cumplimiento de los parámetros de acuerdo a los análisis y controles realizados durante el proceso y producto terminado y adjuntan los certificados de análisis correspondientes a estos lotes.
Por lo anteriormente evidenciado y de acuerdo a los monitoreos rigurosos que se realizan en la planta, no se ve la necesidad de la pertinencia del plan de acción que la planta deba tomar.
Se anexa en la presente acta, los soportes de resumen de trazabilidad y certificados de calidad de los productos y lotes objeto de verificación.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: Esmith Basante B
Nombre: ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 - DIROS

Firma:
Nombre: LIDA YAZMIN PARDO BARON
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTCO2 - DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Hector Jaim
Nombre: HECTOR EDUARDO SANCHEZ ANTONIO
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
C.C. 7.184.859

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 228 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: SIMIJACA, CUNDINAMARCA Fecha: 2022-07-14 Acta No. 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	830018198-2	Dirección:	CR 8 No 10-66 BR CENTRO
Razón Social:	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Teléfonos:	6722676; 3017835365
NIT - C.C.:	8300181981	Correo electrónico:	produccion@santodomingo.net.co
Representante Legal:	GLORIA AMPARO LEON GONZALEZ	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-2224-22

Objeto de la visita : ***Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a listado priorizado tercer trimestre de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, decreto 616 de 2006, resolucion 1804 de 1989, resolucion 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable.***

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	280	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	Supertiendas Olimpica SA		
Subcategorías evaluadas:	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche liquida, variedades.	28.001.724 kg/año

Subcategoría 1: 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultra pasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 229 de 241

1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 230 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UTH) LARGA VIDA ENTERA POR 900 ML MARCA MEDALLA DE ORO.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**92**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 231 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche saborizada, Avena de leche.	51.636 kg/año

Subcategoría 1: 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 232 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente **al 20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 233 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		No se evalua rotulado debido a que en vistas anteriores fueron evaluados, no han sido modificados y cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**92**

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 234 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVCINS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Crema de leche UHT	6.564 kg/año

Subcategoria 1: 1.3.1 Crema (nata) higienizada, enteras o no; aceite de mantequilla; grasa de leche anhidra "ghee".

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 235 de 241

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					**13**
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**18**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)					**8**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					**20**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 236 de 241

6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15			Ver anexo de rotulado para el producto: CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA POR 900 ML MARCA SANTO DOMINGO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**92**

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-98758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 237 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Alimentos lacteos UHT	603.492 kg/año

Subcategoría 1: 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10 en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos. Incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas.

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1,8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					20

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con la totalidad de soportes para la resolucion 683 de 2012. Se observa escape de agua en equipo de esterilizacion.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987580001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 238 de 241

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		El programa presenta enfoque preventivo tanto correctivo.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observan alimentos en uno de los casilleros.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El muestreo no se encuentra soportado estadisticamente.

93

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-987598001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 239 de 241

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15			
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		No se evalua rotulado debido a que en vistas anteriores fueron evaluados, no han sido modificados y cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						13
Porcentaje de cumplimiento subcategoria						92

Santo Domingo

PB

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 240 de 241

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

1. Supervision CTO 8989-2022 Pago 3 Inf Tecnico y Financiero-Parafisc-Certificado Cupo Feb2023

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001 Creación: 2023-03-17 12:02:26

Estado: Finalizado Finalización: 2023-03-17 12:22:24

Escanee el código para verificación

Aprobación: MARÍA MERCEDES GÓMEZ PATIÑO Subdirectora Local Encargada - Supervisora Encargada

Maria Mercedes Gomez Patiño
51616256
MMGomez@sdis.gov.co
Profesional Universitario 219-12
Secretaria de Integración Social- Subdirección Local Barrios Unidos Teusaqu

Elaboración: ENRIQUE PADILLA VEGA Apoyo a la Supervisión

ENRIQUE PADILLA VEGA
7729975
epadillav@sdis.gov.co
Apoyo a la Supervisión
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL - VEJEZ

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001
2023-03-17T12:22:26-05:00 - Pagina 241 de 241

REPORTE DE TRAZABILIDAD

1. Supervision CTO 8989-2022 Pago 3 Inf Tecnico y Financiero-Parafisc-Certificado Cupo Feb2023

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20230317-120226-eb2935-88758001 Creación: 2023-03-17 12:02:26

Estado: Finalizado Finalización: 2023-03-17 12:22:24

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	ENRIQUE PADILLA VEGA epadillav@sdis.gov.co Apoyo a la Supervisión SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCI	Aprobado	Env.: 2023-03-17 12:02:28 Lec.: 2023-03-17 12:02:49 Res.: 2023-03-17 12:02:54 IP Res.: 186.155.7.19
Aprobación	Maria Mercedes Gomez Patiño MMGomez@sdis.gov.co Profesional Universitario 219-12 Secretaria de Integración Social- Subdir	Aprobado	Env.: 2023-03-17 12:02:54 Lec.: 2023-03-17 12:22:09 Res.: 2023-03-17 12:22:24 IP Res.: 186.155.7.19