

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente Fecha: 08 MM 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 340636 Número de Inscripción: AS00008865 Número de carpeta: 340636

Razón social: Hernandez Bonilla Asociados SAS

Nombre del establecimiento: Don Camilo Supermercado

NIT: 901416280 -DV: 0 Sede: Unica

Dirección: CL 19 B 34 26

Ubicación: No aplica

Localidad: Puente aranda

UPZ: Zona Industrial

Barrio: Cundinamarca

Teléfonos 313 8011132

Correo electrónico para notificación* sdco@doncamilo.co

Nombre propietario: Hernandez Bonilla Asociados SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901416280-0

Nombre representante legal: Francy Gineth Hernandez Bonilla

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 1020766640

Dirección de notificación: CL 19 B 34 26

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 032 91369

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Supermercados - hipermercados y grandes superficies

Tipo de establecimiento: Supermercado

Número de trabajadores: 110 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 6:00 am a 7:30 pm

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>01 07 2023</u>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	<u>70,5</u> %
		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.

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
71,5%	Favorable	90-100%	
	X 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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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: Los hallazgos encontrados corresponde a lo evidenciado en la presente inspección sanitaria. No se socializa acuerdo 634-15 (acuerdo vegetal usado) acuerdo 588-15 (carta y/o menú, número de calorias, información nutricional y sustancias de origen animal). Acuerdo 570-14 por actividad comercial.

Por parte del establecimiento: No se encuentra producto por alerta sanitaria.

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 15 del mes de Noviembre del año 2023 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: <u>CARLOS JULIO RODRIGUEZ RODRIGUEZ</u>		Nombre: <u>Ximara Pomeroy Celis</u>	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento: <u>CC</u>	
Número de documento: <u>3031898</u>		Número de documento: <u>103870198</u>	
Profesión u oficio: <u>MEDICO VETERINARIO</u>		Profesión u oficio: <u>Ingeniera de alimentos</u>	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma: <u>Ximara Pomeroy C.</u>	
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: <u>Alfonso J. V. H.</u>		Nombre: <u>Jennifer Tatiana Montaña Bañera</u>	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: <u>7936040</u> <u>80310511</u>		Número de documento: <u>1015463085</u>	
Profesión u oficio: <u>Técnico ASG</u> <u>tecnólogo en alimentos</u>		Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma: <u>[Firma]</u>	

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, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 DE FECHA 14 de julio de 2023

“Por la cual se expide Autorización Sanitaria al establecimiento de comercio, dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles

CAVA L.A

identificado con el Nit. 1020728021-4 , ubicado en la CL 22B 20 06
de la ciudad de Bogotá D. C.”

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por el
Artículo 13 del Decreto No. 507 de 2013, y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

Que el Decreto Nacional 1500 del 04 de mayo de 2007 indica en su **Artículo 35. “Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.”**

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de la carne proveniente de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral y chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, modificado por el Decreto 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional, el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie y poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 23656 de fecha 13/07/2023 ,
la(él) señora (señor) LUZ DARY CUEVAS TORRES
actuando en calidad de propietario, identificado con CC No 1020728021 presentó solicitud de AUTORIZACIÓN
SANITARIA para el establecimiento denominado CAVA L.A
Nit. 1020728021-4 , ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad.

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. mediante acta de visita de “diagnóstico cumplimiento del Decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles” Nro. AS19E702033 de fecha 4/07/2023 practicada al establecimiento acá identificado, estableció que el mismo cumple con todos los requisitos sanitarios exigidos en la norma.

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 DE FECHA 14 de julio de 2023

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento CAVA L.A, Nit. 1020728021-4 ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, por haberse cumplido con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, conforme lo expuesto en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. verificará a través de las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control si se mantienen las condiciones que dieron origen a la expedición de la presente autorización.

PARAGRAFO. En caso de incumplimiento se impondrá las medidas sanitarias de seguridad y las sanciones a que haya lugar, según lo señalado en los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979 o las disposiciones que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO TERCERO. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su notificación y contra la presente proceden el recurso de reposición en los términos del CPACA.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. al 14 de julio de 2023


SOL YIBER BELTRÁN AGUILERA

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

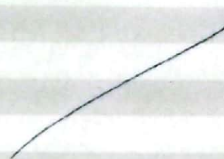
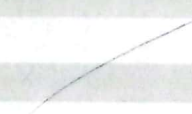
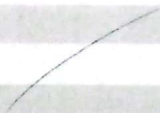
Proyecto: Mauricio Arturo Alarcón Serrano
Nestor Javier Munca Cadena
Revisó: Nicolás Quintero

E.S.E.:	Subred sur		Fecha:	09	03	2024	
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO							
ID Establecimiento:	688576		Número de Inscripción:	AS00022274		Número de carpeta:	688576
Razón social:	Inversiones Rodriguez & Cia S.A.S						
Nombre del establecimiento:	Supermercado el Aricunir G.R.3						
NIT:	901438859	-DV:	9	Sede:	G.R.3		
Dirección:	Kl 17 F 69A 37 Sur						
Ubicación:	No aplica						
Localidad:	Ciudad Bolívar		UPZ:	Luceo			
Barrio:	Luceo Sur Bajo		Teléfonos	3613723 / 6774522			
Correo electrónico para notificación*	marketing@aricunir@gmail.com						
Nombre propietario:	Inversiones Rodriguez & Cia S.A.S						
Tipo de documento:	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	901438859-9			
Nombre representante legal:	Gloria del Carmen Rodriguez de Rodriguez						
Tipo de documento:	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	47700646			
Dirección de notificación:	Cl 32 Sur 19A 22						
Presenta matrícula mercantil del establecimiento:	SI ☐ NO ☒		02534355				
Línea de intervención:	Alimentos, Sana y Segura						
Intervención:	Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies						
Tipo de establecimiento:	Supermercado						
Número de trabajadores:	39		Horario:	Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐			
Días de funcionamiento:	Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐						
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA							
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	5 3 2024 DD MM AAAA	Favorable	☐	% De cumplimiento de la última inspección	81,5 %		
		Favorable con requerimientos	☒				
		Desfavorable	☐				
MOTIVO DE LA VISITA							
Programación	☐	Solicitud del interesado	☒	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐		
Solicitud oficial	☐	Número de radicado:	10247000-006444-2	Número de radicado:			
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.					

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	X 2	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	Se evidencian áreas de paredes con revestimiento deteriorado en áreas de recepción que comprometen el establecimiento. Se evidencian Modelos de drenajes en piso de cerámica. C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	Se evidencian techos con superficies irregulares áreas de empapelado áreas fijas. C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X 3	1,5	0	 C
1.5 Distribución y áreas (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	X 2	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	3	1,5	0	Se observó contaminación de la zona de venta de carne. C
2.2 Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5	0	C
2.3 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4	2	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

85

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	5	2,5	0	C
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	6	3	0	C

Hoja 3/7

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				16
				La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2	0	
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7		0	
4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	
4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3	1,5	0	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 4/7

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27
				La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta
5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 2	1	0	
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	Se evidencian contenedores sin tapa para el manejo de residuos en el Piso 2
5.4 Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
92 %	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta de IUC, Acuerdo 570/14 No consumo de alcohol antiseptico industrial, Acuerdo que no aplica por actividad económica 634/15 Hrgos de aceite usado 588/15 Información nutricional en menús, Base de datos productos seleccionados en alertas sanitarias vigentes

Por parte del establecimiento: Socializa uso racional y ahorro de agua, Se actualiza información de personal de agua y charro.

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 3 del mes de 5 del año 2024 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: Fernando Paredes Ochoa	Nombre: [Firma]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 774773	Número de documento: 100000002
Profesión u oficio: Tecnólogo en Salud	Profesión u oficio: [Firma]
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: [Firma]	Nombre: Juliana David Torres Suarez
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 100000002	Número de documento: 7033 74 6789
Profesión u oficio: [Firma]	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]	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, acarrearán 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"

Fecha: 14 08 2023

E.S.E.: SUBRED SUR OCCIDENTE

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 431193

Número de Inscripción: AS00074491

Número de carpeta: 431153

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: LACTEOS Y SALSAMENTERIA CUDINAMARCA

NIT: 31734517

DV: 1

Sede: UNICA

Dirección: CL 19B 3A 56

Ubicación: NO APLICA

Localidad: PUENTE ARANDA

UPZ: Zona INDUSTRIAL

Barrio: CUDINAMARCA

Teléfonos: 3043384898

Correo electrónico para notificación: JUDITHMANGRAV@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: MARLENY JUDITH MANGERA VASQUEZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 31734517

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: CL 19B 3A 56

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ 30991247

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS MINISTRADOS

Tipo de establecimiento: SALSAMENTERIA

Número de trabajadores: 1 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

DD MM AAAA
27 01 2023

Favorable ☐

Favorable con
requerimientos ☒

Desfavorable ☐

% De cumplimiento
de la última inspección

85 %

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja: 1/6