



PARA: CAROLINA RAMIREZ SANTAMARIA
Subdirectora local R.U.U

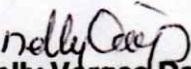
DE: Nelly Vargas Daza
Responsable del Servicio Jardín Portal de los Sueños

ASUNTO: Alcance acta visita sanitaria AS02E 752390 concepto sanitario para el servicio de alimentos.

FECHA: 27 de septiembre del 2023

Reciban un cordial saludo y deseándoles éxitos en sus labores diarias, por medio de la presente en calidad de responsable del servicio del jardín cofinanciado Chaminade Portal de los Sueños realizó alcance del acta inspección sanitaria **N° AS02E 752390** realizada el pasado 20 de septiembre, la cual fue anulada por la funcionaria del hospital quien realizó la visita, debido a que el numero de documento del representante legal quedo cruzado, por lo cual se reemplaza por el acta **N° AS02E 752372**. Agradezco a ustedes su comprensión.

Se suscribe a Usted,


Nelly Vargas Daza
Responsable del servicio.
JIC PORTAL DE LOS SUEÑOS.

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE

Fecha: 20 09 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 739131 Número de Inscripción: A500088698 Número de carpeta: 739131

Razón social: FUNDACION CHAMINADE

Nombre del establecimiento: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS

NIT: 900065413 DV: 2 Sede: PORTAL DE LOS SUEÑOS

Dirección: DG 50 D BIS SUR 5B 27 IN 1

Ubicación: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS

Localidad: RAFAEL URIBE UPZ: DIANA TURBAY

Barrio: EL PORTAL Teléfonos 3452065

Correo electrónico para notificación*: JARDINPORTAL2023@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: FUNDACION CHAMINADE

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900065413 - 2

Nombre representante legal: RODRIGO ANTONIO BETANCUR ARANGO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 70563012

Dirección de notificación: DG 50D BIS SUR 5B 27 IN 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: RESTAURANTES, CEVICHERRAS, COMIDAS RAPIDAS

Tipo de establecimiento: RESTAURANTE

Número de trabajadores: 02 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 14 09 2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	76,5%
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 15/09/2023 SISSCO-2023-CE-019764	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:		

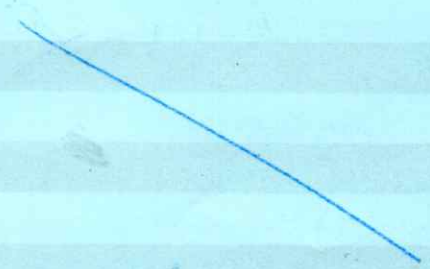
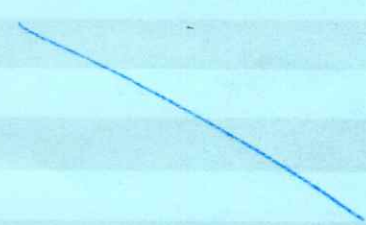
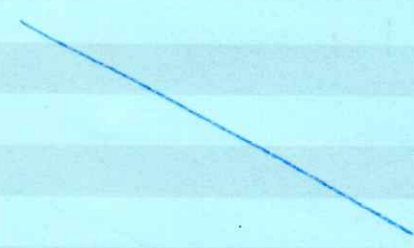
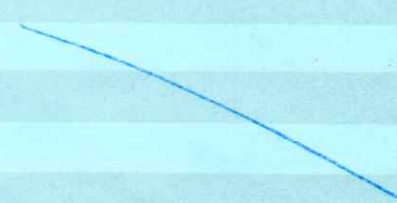
EVALUACIÓN

Acceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

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 en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y 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;; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	x 2	1	0	 <div>C</div>
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	x 2	1	0	 <div>C</div>
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	x 2	1	0	 <div>C</div>
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 4	2	0	 <div>C</div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

10

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

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	x 2,5	0	Se evidencian residuos en caucho de nevera
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	x 7	3,5	0	

C

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 (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	x 7	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	x 2	1	0	
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 7	3,5	0	

C

C

C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	x 2	0	cuenta con plan de capacitación continuo y permanente, sin embargo no se aplica adecuadamente conocimientos adquiridos de limpieza y desinfección.
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

18

La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	x 5	2,5	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.)	x 9		0	
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	x 7	3,5	0	Refrigeración = 1,4°C T° frijoles = 84,2°C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	x 4	2	0	
				NA C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

25

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	x 7	3,5	0	
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	x 4	2	0	
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.)	x 4	2	0	
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	x 9		0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	x 3,5	0	Residuos en caucho de nevera.
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	x 1	0	Cuenta con plan de Saneamiento sin embargo se evidencia falencia en el programa de limpieza y desinfección por residuos en caucho de nevera
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28,5 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

C

C

C

C

C

C

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.
	X	Favorable		
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		

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: Se socializan hallazgos, decálogo de WC, infografía USA, estrategia de autoregulación, acuerdo 634/2015: manejo y disposición final de aceite vegetal usado, acuerdo 588/2015: contenido nutricional en carta o menú. No se socializa acuerdo 570/2014: prevención en consumo de alcohol industrial y antiséptico debido a la actividad económica del establecimiento. No se evidencia producto de alerta sanitaria, se anexa acta de rotulado, se anexa acta de ley 1335 de 2009.

Por parte del establecimiento:

La visita se presenta en los mejores términos, sin embargo se estará realizando una profunda reunión sobre limpieza y desinfección del área de bodega. Nelly Vargas

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 20 del mes de 09 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: Nelly Juliet Calsada Uribe		Nombre:	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento:	
Número de documento: 1090501932		Número de documento:	
Profesión u oficio: Ingeniera de alimentos		Profesión u oficio:	
Firma: [Firma]		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: Nelly Vargas		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: 52442436		Número de documento:	
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒		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"

3450

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 20 OCT 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS02E 752372

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto:	Yogurt entero con dulce con mermelada de mora	chocolate de mesa con azúcar	Galletas duciales
Identificación sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi-	RSA-0023195-2023	RSIAA15M08793	NSA-0013601-2023
	Aprolecho	Corona	Duciales
Contenido neto:	botella por 2000 g	paquete por 500 g	paquete por 120 g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Artículo 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y lo otorgado en la autorización de comercialización. El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C	/	C	/	C	/
Artículo 12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/
Artículo 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011. El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res.5109/2005)	C	/	C	/	C	/
Artículo 12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011). El nombre y dirección del fabricante, envasador o reempacador, y la expresión "fabricado o envasado por". Los datos deben ir nombre o razón social y dirección del importador.	C	/	C	/	C	/

FECHA: 20 MAR 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASO2E 752372

ote c. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caduci	C		C		C	
c. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
el uso s.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		C		NA	
nservación Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
o notificación sanitaria s.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) os elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Catalina están exentos, para su introducción al resto del país registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
orios adicionales de Ingredientes tiva de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en resencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
ientes Causantes de Hipersensibilidad nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
5109/2005)	NA		NA		NA	
información de la etiqueta dhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o e del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con en visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en ales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
na Español n rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma ión exigida en Res.5109/2005 9/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) ago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan inglés	NA		NA		NA	
nciuye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	NA		C		C	

3450

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS02E752372

REQUISITOS GENERALES

Describir el producto alimenticio envasado de una forma clara y legible, de modo de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza (Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011))	C		C		C	
Las ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciación errónea de la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del producto (Res.5109/2005 y Res.1506/2011).	C		C		C	
La información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme a lo establecido en el Decreto 1229 de 2013. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
El envase debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
El producto debe ser 100% natural, no contiene aditivos artificiales (Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005))	NA		NA		NA	
Las ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran similitud con cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. (Res.5109/2005)	C		C		C	
El producto no debe hacer alusión a ingredientes naturales que no contiene el producto, sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del producto debe aparecer, la expresión "sabor artificial". (Res.5109/2005)	C		C		C	
El producto debe cumplir con lo establecido en el Decreto 1229 de 2013, Artículo 42. El producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de vencimiento, nombre del corte. Los cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen otras tecnologías como atmósferas controladas deberán indicar el tipo de producto y colocar condiciones de conservación del producto.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nelly Vargas Daza

C.C.

Número de documento: 1090501932

Cargo: Ingeniera de alimentos

Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Nelly Vargas Daza

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

Número de documento: 52442436

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: [Firma]

La verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado. La falsificación, 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 1712 de 2014 del Código Único Disciplinario"

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE

Fecha: 20 09 2023

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 739131	Número de Inscripción: AS00088698	Número de carpeta: 739131
Razón social: FUNDACION CHAMINADE		
Nombre del establecimiento: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS		
NIT: 900065413 -DV: 2	Sede: PORTAL DE LOS SUEÑOS	
Dirección: DG 50 D BIS SUR 5B 27 IN 1		
Ubicación: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS		
Localidad: RAFAEL URIBE	UPZ: DIANA TURBAY	
Barrio: EL PORTAL	Teléfonos 3452065	
Correo electrónico para notificación* JARDINPORTAL2023@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: FUNDACION CHAMINADE		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900065413-2	
Nombre representante legal: RODRIGO ANTONIO BETANCUR ARANGO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 70563012	
Dirección de notificación: DG 50 D BIS SUR 5B 27 IN 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: RESTAURANTES, CEVICHERIAS, COMIDAS RAPIDAS		
Tipo de establecimiento: RESTAURANTE		
Número de trabajadores: 02	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐		
MOTIVO DE LA VISITA		
Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 1510912023 SISECO-2023-CE-019364	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:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACION

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. ASPECTOS A VERIFICAR

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley-1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	x		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	x		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			x
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2, Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.			x
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.	x		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			x
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			x
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			x
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			x
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			x
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			x
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestímulo del consumo de cigarrillo.	x		

3. OBSERVACIONES

Ninguna

Se asocia acta de IVC AS02E752372

Se aclara que el acta de inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009 no afecta el concepto Sanitario

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de 09 del año 2023 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: <u>Nataly Julieta Calsada Uribe</u>	Nombre:
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:
Número de documento: <u>1090501932</u>	Número de documento:
Profesión u oficio: <u>ingeniera de alimentos</u>	Profesión u oficio:
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: <u>Nelly Vargas Diaz</u>	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: <u>52442436</u>	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil