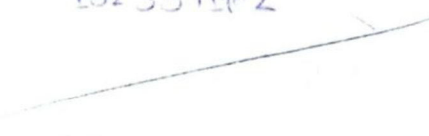


E.S.E.: <u>SUPLENTE SUBSECRETARIO</u>		Fecha: <u>04</u> <u>08</u> <u>2023</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>NUEVO</u>	Número de Inscripción: <u>33637</u>	Número de carpeta: <u>—</u>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>CASA FONA FRANCA</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>KR 106 L50 32</u>			
Localidad: <u>FONTIBON</u>			
UPZ: <u>FONA FRANCA</u>	Barrio: <u>PRECIO CONTINUA MANCA</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>BANCOLOMBIA SA</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>870703938-3</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>FRIGORIFICADORA NESEF K123@hotmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>KR 57 70B 12</u>		Teléfono: <u>3115059056</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>JUAN BASILIO ORTIZ</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>1023391962</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>FRIGORIFICADORA NESEF K123@hotmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>KR 57 70B 12</u>		Teléfono: <u>3115059056</u>	
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>			
Clase de vehículo: <u>CAMIONETA</u>		Tipo de carrocería: <u>FURGON</u>	
Modelo: <u>2013</u>	Marca: <u>JAC</u>	Placa: <u>ERK 219</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒ Otras especies, cuál?			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>02-08-2023</u>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	% <u>—</u>
	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	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el 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



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 x	6	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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 x	6	0	102337462  <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 x	6,5	0	 <div>C</div>
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 x	2	0	 <div>C</div>
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 ✓	6,5	0	 <div>C</div>

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	3 x	0	<p>CONORTES DE PLAN DE CAPACITACIÓN INCOMPLETO</p> <p style="text-align: right;">C</p>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	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 x	7,5	0	<p style="text-align: right;">C</p>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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 x		0	<p style="text-align: right;">C</p>
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 x	2,5	0	<p style="text-align: right;">C</p>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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.
97	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 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: Los hallazgos registrados corresponden a lo
EXISTENCIAL. NO CUENTA CON PRODUCTOS PARA ROTULAR.

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 AGOSTO del año 2023 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: <u>FELIX A. VALES</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>C</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>106074376</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>TEC. AMBIENTAL</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>FELIX A.</u>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>JUAN PABLO ORTIZ</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>1023334962</u>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <u>JUAN PABLO ORTIZ</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 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

E.S.E.: Subced Sur Fecha: 09 12 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

ID vehículo: 39012 Número de Inscripción: 27004 Número de carpeta: 39012

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

Dirección donde se realiza la inspección: vía pública
Dg 30 sur Sb vía pública

Localidad: Ciudad Bolívar

UPZ: Ismael Perdomo Barrio: Santa Mónica

Nombre del propietario del vehículo: Carlos Enrique Rojas Peralta

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 79442775

Correo electrónico para notificación* geovanny20121220@gmail.com

Dirección de Notificación: K 77K 65J 60 Teléfono: 3702421742

Nombre del propietario del producto: José Ismael Reyes Ureza

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 6030182

Correo electrónico para notificación* geovanny20121220@gmail.com

Dirección de Notificación: K 77K 65J 60 Teléfono: 3702421742

Línea de intervención: Alimentos Sólidos y Sémicos

Clase de vehículo: Camioneta Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2014 Marca: Chevrolet Placa: WZH822

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

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

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

Tipo de productos que transporta: Leche UHT
Derivados lácteos

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable		% De cumplimiento de la última inspección	97 %
		☒	☐		
		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

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	6	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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	6	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	 <div>C</div>
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	 <div>C</div>
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	6,5	0	 <div>C</div>

Impreso: Secretaría Distrital de Salud - Subsecretaría Vigilancia y Control

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	3	0	Presenta plan continuo de capacitación incompleto, Sin Cronograma.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33
				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	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15
				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		0	
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	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25
				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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.
97	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 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	
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa: acta de inspección sanitaria. No se observa producto para rotular. Este concepto no tiene costo.</p>	
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
<p>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 MAR del año 2023 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.</p> <p>NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>	

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: Julia Valentina Valencia Uribe		Nombre:	
Tipo de documento: CC		Tipo de documento:	
Número de documento: 1024577304		Número de documento:	
Profesión u oficio: Tecnólogo en Sanidad Ambiental		Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: Leonardo Gómez		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: 774670975		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, 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"

E.S.E.: <u>Subred sur occidente</u>	Fecha: <u>06</u> <u>09</u> <u>2018</u>
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO	
ID vehículo: <u>52998</u>	Número de Inscripción: <u>59733</u>
Número de carpeta: <u>52998</u>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>Cups zona franca</u>	
Dirección donde se realiza la inspección: <u>Kr 106 15 A 32</u>	
Localidad: <u>Fontibon</u>	
UPZ: <u>Zona franca</u>	Barrio: <u>Predio condinamarca</u>
Nombre del propietario del vehículo: <u>Alba Diela Tejada Torres</u>	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: <u>26599066</u>
Correo electrónico para notificación* <u>No tiene</u>	
Dirección de Notificación: <u>Kr 34 A 29 A 53</u>	Teléfono: <u>7186846</u>
Nombre del propietario del producto: <u>Victor Hugo Diaz Alfonso</u>	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número: <u>79991810</u>
Correo electrónico para notificación* <u>No tiene</u>	
Dirección de Notificación: <u>Kr 34 A 29 A 53</u>	Teléfono: <u>7186846</u>
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>	
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>	Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>
Modelo: <u>2018</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>
Placa: <u>WPD088</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒	
Número de trabajadores: <u>1</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☒
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐	
Tipo de productos que transporta: <u>Frutas, verduras, Granos, huevos y Abarrote en general</u>	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>12-08-2020</u>	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	97 %
		☒		
		☐		
		Desfavorable	☐	

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

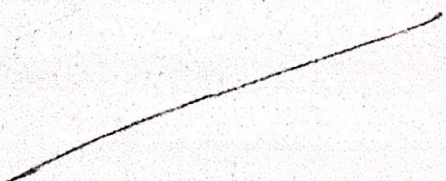
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el 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

Hoja 1/4

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	X	0	Se evidencia deterioro en paredes internas de unidad de carga 1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	2	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.)	13	6,5	0	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Ingeniería Digital

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	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	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	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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		0	
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	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	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.
94	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 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: Se inspecciona vehículo sin carga, no se encuentran productos objeto de rotulado, se anota número de cedula propietario del vehículo 26599006	
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 06 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, 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: Victor Alfonso Mejia Serrano		Nombre:	
Tipo de documento: cc		Tipo de documento:	
Número de documento: 1033807068		Número de documento:	
Profesión u oficio: Tecnólogo Saneamiento		Profesión u oficio:	
Firma: [Firma]		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: Victor Hugo Diaz Alfonso		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: 79497870		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		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, 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"

E.S.E.: Subred Sur Occidente Fecha: 06 07 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
<u>404</u>	<u>20085</u>	<u>404</u>
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:		
<u>CAPS Zona Franca</u>		
Dirección donde se realiza la inspección:		
<u>KR 106 15A 32</u>		
Localidad:		
<u>Tontibon</u>		
UPZ:	Barrio:	
<u>Zona Franca</u>	<u>Pueblo Cardenalmarca</u>	
Nombre del propietario del vehículo:		
<u>Luis Rodolfo Melgarejo Calderon</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:		
<u>79 716 999</u>		
Correo electrónico para notificación*		
<u>No Tiene</u>		
Dirección de Notificación:		Teléfono:
<u>CL 11B 80B 12</u>		<u>313 8257969</u>
Nombre del propietario del producto:		
<u>Luis Rodolfo Melgarejo Calderon</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:		
<u>79 716 999</u>		
Correo electrónico para notificación*		
<u>No Tiene</u>		
Dirección de Notificación:		Teléfono:
<u>CL 11B 80B 12</u>		<u>313 8257969</u>
Línea de intervención:		
<u>Alimentos Sanos y Seguros</u>		
Clase de vehículo:	Tipo de carrocería:	
<u>Camioneta</u>	<u>Furgon</u>	
Modelo:	Marca:	Placa:
<u>2004</u>	<u>Charolet</u>	<u>MM2 678</u>
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores:	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:	
<u>1</u>		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☒ Otro: ☐		
Tipo de productos que transporta: <u>4. Frutas y otros vegetales 4.1.1 Frutas congeladas.</u>		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>06</u> <u>07</u> <u>2022</u>	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	<u>100</u> %
		☒		
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

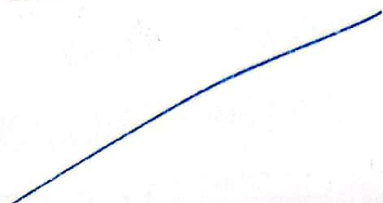
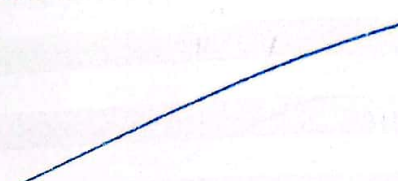
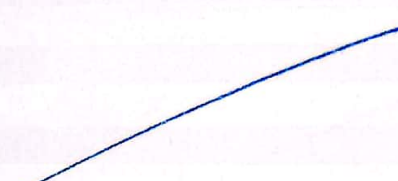
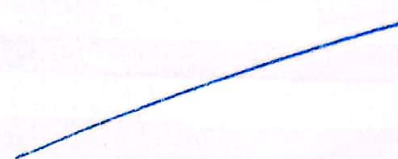
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
	Número de radicado:	Número de radicado:
Solicitud oficial ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Número de radicado:		
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

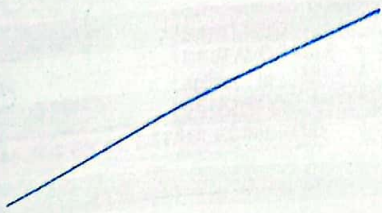
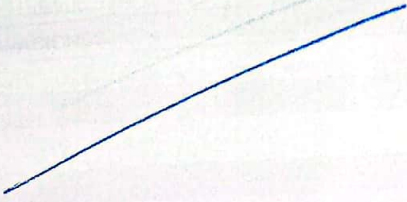
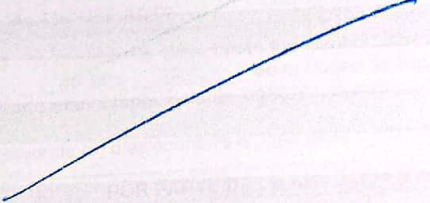
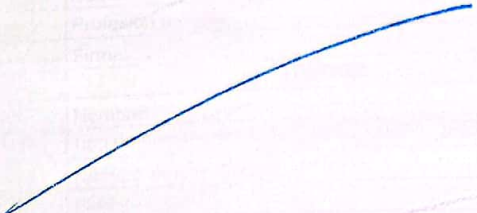
CALIFICACIÓN

Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el 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

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 x	6	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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 x	6	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 x	6,5	0	 C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 x	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 x	6,5	0	 C

Hoja 2/4

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 x	3	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	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 x	7,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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 x		0	 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 x	2,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y a evaluar sea identificado como Inaceptable (I), calificado como del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
100%	☒ 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 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: Los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en el momento de la inspección al vehículo. No tiene productos para rotular.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Ninguna

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 06 del mes de Julio del año 2023 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: <u>Manuel Fernando Burgos Moreno</u>	Nombre:
Tipo de documento: <u>C.C.</u>	Tipo de documento:
Número de documento: <u>1016018690</u>	Número de documento:
Profesión u oficio: <u>Tec. Saneamiento Ambiental</u>	Profesión u oficio:
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	TESTIGO
Nombre: <u>Braim Tshuen Rojas Amayiles</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>1000 328 240</u>	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
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, 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"

CERTIFICADO

Manipulador de Alimentos

7150

Se hace constar que el Señor(a):

BRAYAN ESTIVEN ROJAS AMARILES

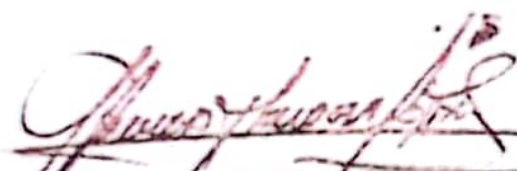
Identificado con No. 1000328240

Asistió al curso de "Capacitación Continuada en BPMs", con énfasis en Higiene y Manipulación de Alimentos, Resolución 2674 de 2013. Con duración de 10 horas.

Bogotá, 18y19/MAY/2023

(Válido por 1 Año)




Gustavo A. Mendoza López
Ingeniero de Alimentos U.J.T.L.

Tel. Fijo: 391 3236  313 805 2815

gamlasesorias@gmail.com

"Hace parte del plan de capacitación continuada anual"



CapAses

Capacitación & Asesorías
en la Industria de los Alimentos

Bogotá, D. C. 19 de Mayo de 2023

Señor:

Brayan Estiven Rojas Amariles

Ref. Descripción de la Metodología de la capacitación Continuada de BPM 2023

Respetado Señor:

Yo GUSTAVO ALBERTO MENDOZA LOPEZ identificado con c.c. No. 19393136 de Bogotá, Certifico que Este curso está dirigido a todos los manipuladores de alimentos con el objetivo de concientizar a los participantes, en la descripción de la Resolución 2492 de 2022 Etiquetado Frontal y Nutricional con el objeto de conocer las propiedades nutricionales de los alimentos empacados y procesados, Limpieza y Desinfección como prevención contra contaminaciones e infecciones por vectores, Fuentes de contaminación de los alimentos y cuidado en las instalaciones de la empresa de alimentos, Importancia del Control de Plagas y el conocimiento e Implementación de las BPMs en la industria de alimentos que deben aplicar los manipuladores en su presentación personal y la aplicación en los procesos productivos.

El Curso de Capacitación Continuada Anual en BPM se realiza de forma virtual por la Plataforma Meet de Google y la metodología es una mezcla de técnicas y ayudas pedagógicas como son la técnica expositiva por parte del capacitador de los diferentes temas en formato de Power Point, combinada con técnica del interrogatorio a los participantes con preguntas muy sencillas para motivar a la clase y estimular la reflexión y una técnica adicional de demostración y estudio de casos actualizados, guardando siempre las medidas de bioseguridad de la empresa. Al finalizar se realiza una evaluación Virtual para los participantes.

Para esta capacitación se solicita tener un espacio de tiempo y un espacio físico cómodo para los participantes en las instalaciones de la empresa, un computador de escritorio, micrófono y parlantes, con el fin de facilitar la transmisión de la información, se da la facilidad de realización de preguntas e inquietudes por parte de los participantes. Para los trabajadores que no se encuentran en la empresa se puede acceder desde el celular, Tablet o PC.

Cordialmente,

Gustavo A Mendoza L.
Ing. De Alimentos U.J.T.L.
c.c. No. 19.393.136 de Btá.

Teléfono: 3138052815 – 3168783945 - Fijo: 3913236

Correo: gamlasesorias@gmail.com asesor@gamlasesorias.com.co



MATRICULA PROFESIONAL No.
2525437353CND
INGENIERO DE ALIMENTOS
DE FECHA 22/11/1998
GUSTAVO ALBERTO
MENDOZA LOPEZ
C.C. 19393136
FUNDACION UNIVERSIDAD DE
BOGOTA JORGE TADEO LOZANO
PRESIDENTE DEL CONSEJO



RESOLUCIÓN N.º 055 DE 2016

Página 1 de 1

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E, autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital.
Que en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, en su condición de persona natural para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
GUSTAVO ALBERTO MENDOZA LÓPEZ	19.393.136	INGENIERO DE ALIMENTOS

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012 según acta de revisión de documentos No. 4844 de fecha 17 de Febrero de 2015, se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumple con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Autorizar como capacitador en manipulación higiénica de alimentos en su condición de persona natural y en calidad de capacitador particular al siguiente profesional:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
GUSTAVO ALBERTO MENDOZA LÓPEZ	19.393.136	INGENIERO DE ALIMENTOS

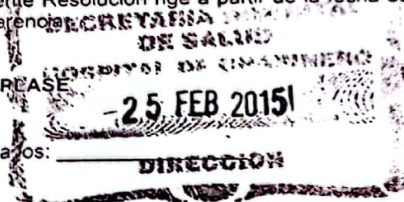
ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.

ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el artículo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución. También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. Según lo dispuesto en el artículo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012

ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLESE

Dado en Bogotá, D.C., a los:



DIRECCION

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Elcy P.
Digitó: Ximena B. / Sonia A.
Vo Bo: Sandra S. CSP

Calle 66 # 15 - 41
Bogotá, D.C.
Tel: 3499000
Codigo Postal 111221



PRIMER PUESTO
Ranking Hospitales 2010 - 2011
VIGENCIA DISTINTA

BOGOTÁ
HUMANANA