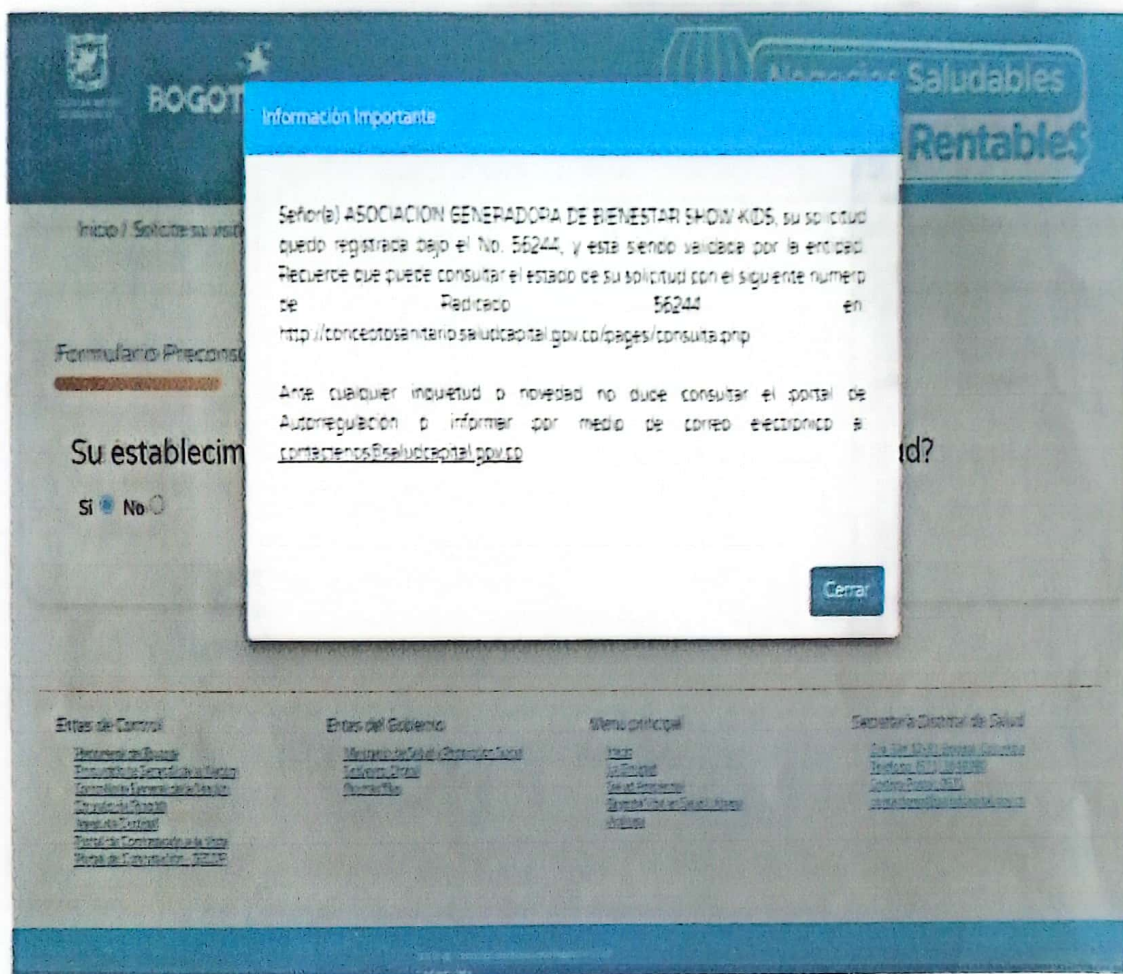
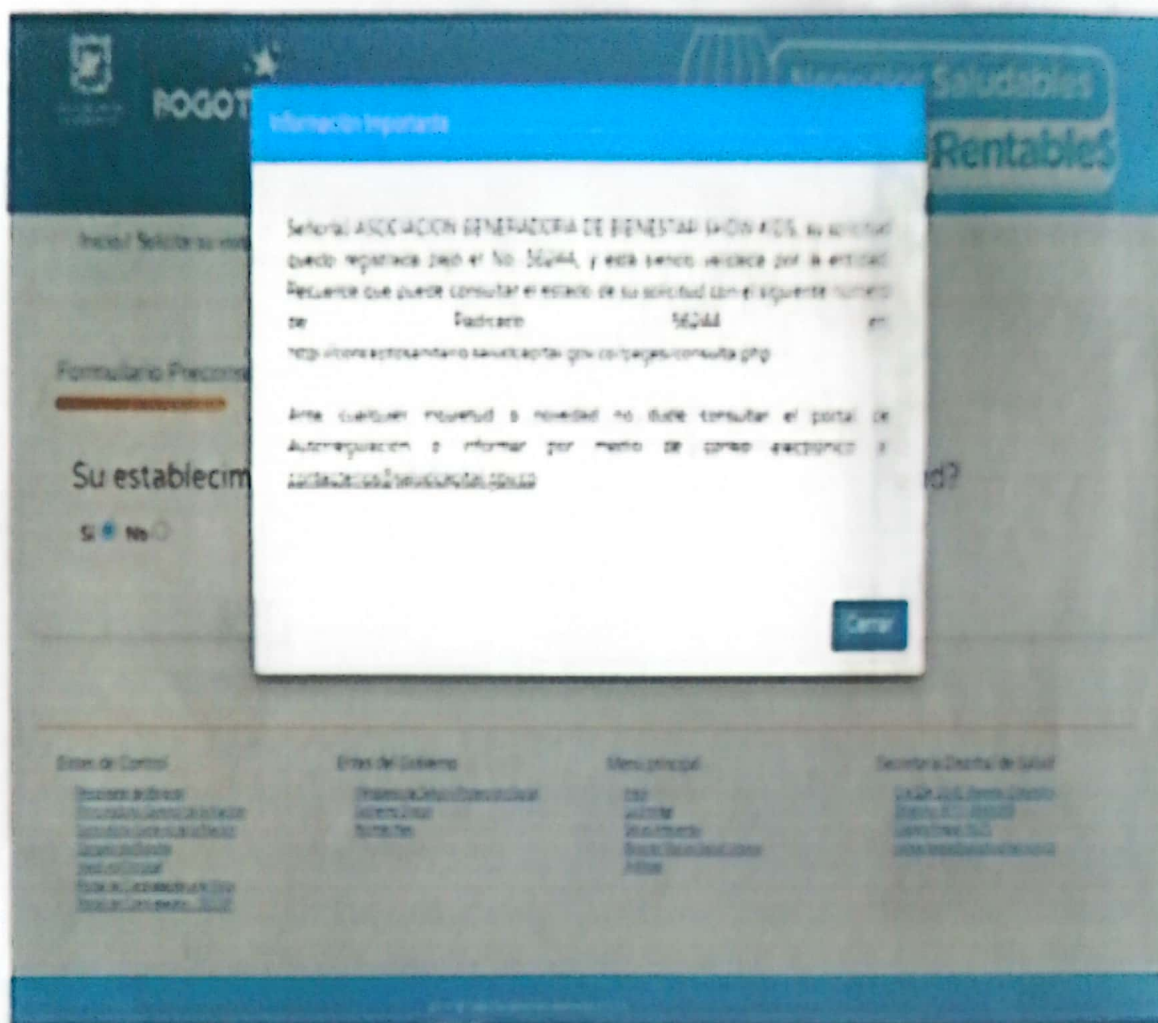




AS025047480

SOLICITUD DE VISITA POR LA PAGINA EL 27/01/2023

correo jcaracoli@hotmail.com



AS025047480

SOLICITUD DE VISITA POR LA PAGINA EL 27/01/2023

E.S.E.: Sección de Fecha: 17/01/2017 14:00 14:00

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:				
714740	SB 0000 3167	714740				
Razón social: <u>Asociación Gremial de Maestros San José</u>						
Nombre del establecimiento: <u>Taller Integral Comunal</u>						
NIT: <u>870 122 179</u>	Sede: <u>Comunal</u>					
Dirección: <u>BR 33 D 64C 13 So</u>						
Ubicación: <u>No aplica</u>						
Localidad: <u>Cab. Bahría</u>	UPZ: <u>Remedios Páez</u>					
Barrio: <u>Santa Helena</u>	Teléfonos: <u>370 294 1243</u>					
Correo electrónico para notificación*: <u>travessia@hotmail.com</u>						
Nombre propietario: <u>Asociación Gremial de Maestros San José</u>						
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>870 122 179-6</u>				
Nombre representante legal: <u>Maria del Pilar María Rueda</u>						
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>60320432</u>				
Dirección de notificación: <u>BR 33 D 64C 13 So</u>						
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ <u>03224613</u>						
Línea de intervención: <u>Cab. del Área y Comunal Bahría</u>						
Intervención: <u>Establecimientos de educación preescolar, básica y media (Taller Integral)</u>						
Tipo de establecimiento: <u>Taller Integral Comunal</u>						
Número de trabajadores: <u>17</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐					
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐						
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO	
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						
				MOTIVO DE LA VISITA		
Programación ☐				Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>67773</u> <u>Faza, 78-04-1077</u>	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: ☐						

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

50 000 019 00

2. MODALIDAD		
2.1 Jardines Cofinanciados.		
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).		
2.3 Jardines Sociales.		
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardin Rural). Secretaría de Integración Social		
2.5 Jardin infantil		
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.		
2.7 Centro AMAR.		
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).		
2.9 Otro.		
2.10 Cual?.		
Tipo		
2.11 Privado.		
2.12 Público.		
SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpintería.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar		
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual? _____		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. INFORMACIÓN GENERAL					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.1 Jornadas.	A	B	C	D	
3.2 Nivel.	E	F	G	H	I
3.3 Número de cursos.					
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.					
3.5 Número de docentes.					
3.6 Número de administrativos.					
3.7 Número de aulas.					

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza	1	2	3	4	La clase de materiales es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza.
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación	1	2	3	4	La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación.
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	1	2	3	4	
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	1	2	3	4	
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.	1	2	3	4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	1	2	3	4	

5. ÁREAS DE RECREACIÓN					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.1 Existe área propia.	SI	NO			
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.	1	2	3	4	
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.	1	2	3	4	
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctico y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.	1	2	3	4	

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.	SI	NO			
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	2	3	4	
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)	SI	NO			
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	SI	NO			

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado	A. Única	B. Mañana	C. Tarde	D. Nocturna	E. Preescolar	F. Primaria	G. Secundaria
H. Técnica	I. Universitario									

Hoja 3/7

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio. (Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	10				10 aparatos sanitarios
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	1	2	3	4	correcto
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	1	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	1	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	1	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	1	2	3	4	Se dio de punto en por 4 a 2 de 100
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	2	3	4	Se dio de punto en por 4 a 2 de 100
8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES					
8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros	SI		NO		
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	1	2	3	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	3	4	
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	3	4	
9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	1	2	3	4	Se muestra por E.A.B.
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	SI		NO		Se dio de punto en por 4 a 2 de 100
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	120		11/11/20		Se dio de punto en por 4 a 2 de 100
1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado					

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve la calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo (Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)		1	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.		A	B	C		
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.		1	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)		1	2	3	4	Presente procedimiento de limpieza y desinfección
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS						
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)		1	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS						
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	Presente plan de gestión de residuos
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores		1	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.		1	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS						
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos		1	2	3	4	Presente procedimiento para manejo integral de plagas 16-02-23 se firmó
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)		1	2	3	4	Presente plan de gestión del riesgo

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A. Sistema de abastecimiento B. Carro tanque C. Otros

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	3	4	No tiene laboratorio
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	
10.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	Verificar Junio 2024
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	

11. EXIGENCIAS

SI NO

11.1 Descripción de las exigencias:

Al momento de realizar la inspección se verificó que el establecimiento de la escuela cumple con la totalidad de las exigencias establecidas en la normatividad sanitaria legal vigente, debido a que el acta se emite con el concepto favorable con las siguientes condiciones:

41. Garantizar mantenimiento preventivo de todo lo que se requiere en el área de la escuela por el 41.

42. Realizar mantenimiento con mantenimiento preventivo a las instalaciones de cocina que permita un buen lavado, limpieza y funcionamiento del agua.

77. 7.8. Garantizar mantenimiento a la puerta del piso 4 que se debe de mantener a su estado original, ya que se debe de mantener abierta la puerta para facilitar la ventilación de la escuela.

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable ☐ Favorable con requerimientos* ☒ Desfavorable ☐

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 70 días, contados a partir de día 01 del mes de junio de 2022, que vence el día 10 del mes de julio de 2022. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita: Ninguna

11.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se observó estufa de auto regulación SDA, el cual el alimento es apto de consumo por la buena de alimentos secos y líquidos.

12. 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 ☐	

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 01/06/2022, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: <u>Diego Roberto Díaz Martínez</u>	Nombre:
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:
Número de documento: <u>80.507.372.1</u>	Número de documento:
Profesión u oficio: <u>Asesoría Jurídica</u>	Profesión u oficio:
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: <u>Luisito Aragón Díaz</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>28.366.372</u>	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	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"

2. MODALIDAD		
2.1 Jardines Cofinanciados.		
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).		
2.3 Jardines Sociales.		
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardin Rural). Secretaría de Integración Social		
2.5 Jardin infantil		
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.		
2.7 Centro AMAR.		
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).		
2.9 Otro.		
2.10 Cual?.		
Tipo		
2.11 Privado.		
2.12 Público.		
SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpintería.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar		
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual?		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. INFORMACIÓN GENERAL									
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos				
3.1 Jornadas.	☒	☐	☐	☐					
3.2 Nivel.	☐	☐	☐	☐					
3.3 Número de cursos.	4								
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.	100								
3.5 Número de docentes.	12								
3.6 Número de administrativos.	2								
3.7 Número de aulas.	4								

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)									
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos				
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza	1	2	3	4	Falta mantenimiento sanitario de baño limpieza y agua del baño por 4				
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación	1	2	3	4	Mantenimiento del mantenimiento sanitario de baño acorde al piso 4				
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	1	2	3	4					
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	1	2	3	4					
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.	1	2	3	4					
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	1	2	3	4					

5. ÁREAS DE RECREACIÓN									
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos				
5.1 Existe área propia.	SI NO								
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.	1	2	3	4					
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.	1	2	3	4					
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctico y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.	1	2	3	4					

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)									
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos				
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.	SI NO				De acuerdo con área				
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	2	3	4	Laboratorio				
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4					
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)	SI NO								
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4					
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	SI NO								

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado	A Única	B Mañana	C Tarde	D Nocturna	E Preescolar	F Primaria	G Secundaria
H Técnica	I Universitario									

Hoja 3/7

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	

7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	10				10 aparatos sanitarios, 10 en total.
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	1	2	3	4	100%
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	1	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	1	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	1	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	1	2	3	4	No se ve suciedad en piso y en aberturas baterías
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	2	3	4	Paredes con pintura blanca en piso y

8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES

8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros	SI		NO			
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas susceptibles de ser contaminadas.	1	2	3	4		
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	3	4		
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	3	4		

9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	1	2	3	4	Conectado por E.A.B.
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	SI		NO		Porque de almacenamiento
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	NO	SI	PA		Se fuma

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado
-----------	--------------	--------------	-----------------

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve la calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo (Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)		1	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.		A	B	C		
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.		1	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para la instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)		1	2	3	4	Programa guardado en la computadora y desinfección
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS						
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)		1	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS						
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	Programa plan de gestión de residuos
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores		1	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.		1	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS						
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos		1	2	3	4	Programa procedimiento para manejo integral de plagas 16-02-23 Se cumple
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)		1	2	3	4	Programa plan de gestión del riesgo

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A. Sistema de abastecimiento B. Carrotanque C. Otros

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	
10.3	El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	3	4	No tiene laboratorio
10.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	
10.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1	2	3	4	Verifica June 2024
10.6	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
10.7	Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	

11. EXIGENCIAS

SI NO

11.1 Descripción de las exigencias:

Al momento de realizar la inspección se observó que el establecimiento de campo con su totalidad las dependencias establecidas se le promueven las condiciones higiénicas y de seguridad por el cual se puede considerar favorable con las observaciones.

41. Contar con mantenimiento puntual de todo lo que se requiere en virtud del hecho por el.

42. Realizar mantenimiento de mantenimiento puntual a las áreas de atención que permite un buen trabajo, limpieza y bienestar del área.

77.7.6 Contar con mantenimiento a la puerta del piso y arriba de la puerta a cada esquina se debe tener un buen mantenimiento de la superficie para facilitar los procedimientos de desinfección.

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable Favorable con requerimientos* Desfavorable

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 70 días, contados a partir de día 0 del mes de mayo de 2018, que vence el día 0 del mes de julio de 2018. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita: Ninguna

11.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se constata el cumplimiento de los requisitos sanitarios. El personal de alimentos es sujeto de vigilancia por la falta de alimentos secos y líquidos.

12. 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	☐		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 04/06/2018, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: *[Firma]*
Tipo de documento: CC
Número de documento: 80 501 377
Profesión u oficio: *[Firma]*
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: *[Firma]*
Tipo de documento: *[Firma]*
Número de documento: *[Firma]*
Profesión u oficio: *[Firma]*
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: *[Firma]*
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 28 366 472
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: *[Firma]*

TESTIGO

Nombre: *[Firma]*
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: *[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 Fecha: 02 07 2022

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>314740</u>	Número de Inscripción: <u>SB000017167</u>	Número de carpeta: <u>314740</u>			
Razón social: <u>Asociación Guayaque de Guayaquil Shuu Kids</u>					
Nombre del establecimiento: <u>Tarjita Infantil Guayaquil</u>					
NIT: <u>830122179</u> -DV: <u>6</u>	Sede: <u>Guayaquil</u>				
Dirección: <u>KR 73 D 69C 17 Sur</u>					
Ubicación: <u>No aplica</u>					
Localidad: <u>Guayaquil</u>	UPZ: <u>Unidad Periférica</u>				
Barrio: <u>Guayaquil</u>	Teléfonos: <u>3202941747</u>				
Correo electrónico para notificación*: <u>guayaquil@guayaquil.gov.co</u>					
Nombre propietario: <u>Asociación Guayaque de Guayaquil Shuu Kids</u>					
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>830122179-6</u>					
Nombre representante legal: <u>Maria del Pilar Mejia Rueda</u>					
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>60320432</u>					
Dirección de notificación: <u>KR 73 D 69C 17 Sur</u>					
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>03224513</u>					
Línea de intervención: <u>Calidad del Agua y Saneamiento Básico</u>					
Intervención: <u>Establecimientos de atención educativa básica y media (Guayaquil)</u>					
Tipo de establecimiento: <u>Tarjita Infantil (Guayaquil)</u>					
Número de trabajadores: <u>12</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐				
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐					
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO
Visita 1	<u>02</u>	<u>06</u>	<u>2022</u>	<u>Favorable con requerimientos</u>	☒
Visita 2					
Visita 3					
Visita 4					
Programación ☐		Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>67964</u>		Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado: <u>67964</u>	
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:		Evento de interés en salud pública ☐		Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique:					

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. MODALIDAD		
2.1 Jardines Cofinanciados.		
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).		
2.3 Jardines Sociales.		
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardin Rural). Secretaría de Integración Social		
2.5 Jardin infantil		
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.		
2.7 Centro AMAR.		
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).		
2.9 Otro.		
2.10 Cual?.		
Tipo		
2.11 Privado.		
2.12 Público.		
SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpintería.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar		
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual? _____		

Impresión: Secretaría General – Subdirección Imprenta Distrital

3. INFORMACIÓN GENERAL												
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos						
3.1 Jornadas.		A	B	C	D							
3.2 Nivel.		E	F	G	H	I						
3.3 Número de cursos.		4										
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.		100										
3.5 Número de docentes.		2										
3.6 Número de administrativos.		2										
3.7 Número de aulas.		4										
4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)												
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos						
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza		X	2	3	4							
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación		X	2	3	4							
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.		X	2	3	4							
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.		X	2	3	4							
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.		X	2	3	4							
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.		1	2	3	4							
5. ÁREAS DE RECREACIÓN												
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos						
5.1 Existe área propia.		SI	NO									
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.		1	2	3	4							
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.		X	2	3	4							
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctico y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.		X	2	3	4							
6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)												
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos						
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.		SI	NO			No cuenta con áreas exclusivas						
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades		1	2	3	4	Laboratorios						
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)		1	2	3	4							
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)		SI	NO									
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)		1	2	3	4							
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios		SI	NO									
1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado		A. Única	B. Mañana	C. Tarde	D. Nocturna	E. Preescolar	F. Primaria	G. Secundaria				
H. Técnica		I. Universitario										

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio. (Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	19				11 lavamanos, 7 baños, 1 ducha, 1 baño
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	1	2	3	4	100%
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	1	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	1	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	1	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	1	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	2	3	4	
8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES					
8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros	SI	NO			Un punto servicio de refrigerios
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas susceptibles de ser contaminadas.	1	2	3	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	3	4	
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	3	4	
9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	1	2	3	4	Suministro por EAAB
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	SI	NO			Tanque de almacenamiento
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	10/07/2023				Seefexcol
1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado					

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve la calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo (Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)		1	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.		A	B	C		
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.		1	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para la instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)		1	2	3	4	
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS						
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)		1	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS						
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores		1	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.		1	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		1	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS						
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos		1	2	3	4	Presente procedimiento para manejo integral de plagas 16-02-22 S. Infante
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)		1	2	3	4	Presente plan de gestión del riesgo
1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A. Sistema de abastecimiento B. Carrotanque C. Otros						

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

Aspectos a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
10.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1 2 3 4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1 2 3 4	Se tiene laboratorio
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1 2 3 4	
10.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1 2 3 4	Verano Junio 2024
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	1 2 3 4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	1 2 3 4	

11. EXIGENCIAS

SI	NÓ
----	----

11.1 Descripción de las exigencias:

A) momento de aplicar la impresión se considera que el cliente siempre acepta las condiciones establecidas en la documentación que se le entrega por lo que la 10120 y la 10121 Impugnación de resoluciones por vía directa se admiten en cualquier momento. En consecuencia:

Impresión: Secretaría General – Subdirección Imprenta Distrital

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado
-----------	--------------	--------------	-----------------

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable



Favorable con requerimientos*

Desfavorable

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir de día _____ del mes de _____ de _____, que vence el día _____ del mes de _____ de _____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Ninguna

11.5 Observaciones de quien realiza la visita:

Se realizó inspección de auto transporte SPS. El auto de alimentos cumple de observación por la falta de alimentos crudos y agua.

12. 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



Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 02/03/2022, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Diego Roberto Díaz Montoya

Tipo de documento: CC

Número de documento: 80.804.727

Profesión u oficio: Inspector Ambiental

Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: _____

Tipo de documento: _____

Número de documento: _____

Profesión u oficio: _____

Firma: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Luzmila Aguilar Díaz

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

Número de documento: 78.366.747

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre: _____

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

Número de documento: _____

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

Fecha:

07

10

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:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
314740	SB00007162	314740
Razón social: Asociación Gremial de Granjeros Show Kids		
Nombre del establecimiento: Jardín Infantil Cucarali		
NIT: 830122129 -DV: 6	Sede: Cucarali	
Dirección: KR 73 D 64C 13 Sur		
Ubicación: Na. Apha		
Localidad: Ciudad Bolívar	UPZ: Ismael Perdomo	
Barrio: Sierra Maricao	Teléfonos: 3202941747	
Correo electrónico para notificación: jrcucarali@hotmail.com		
Nombre propietario: Asociación Gremial de Granjeros Show Kids		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 830122129-6	
Nombre representante legal: Maria del Pilar Mejia Rueda		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 60320432	
Dirección de notificación: KR 73 D 64C 13 Sur		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03224513		
Línea de intervención: Calidad del Agua y Saneamiento Básico		
Intervención: Establecimientos de educación preescolar básica y media (Jardín Infantil)		
Tipo de establecimiento: Jardín Infantil (Privado)		
Número de trabajadores: 12	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: 67964 Fecha: 06-07-23	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 EVALUACIÓN		
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
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.	✓			
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	✓			
	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.				✓
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.				✓
	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.	✓			
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.				✓
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.				✓
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.				✓
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.				✓
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.				✓
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.				✓
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 desestimulo del consumo de cigarrillo.	✓			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 2/3

3. OBSERVACIONES

Ninguna, acta principal SR065008717. Actante que la inspección y diligencia de la Ley 1335 de 2009 no afecta el código sanitario del establecimiento.

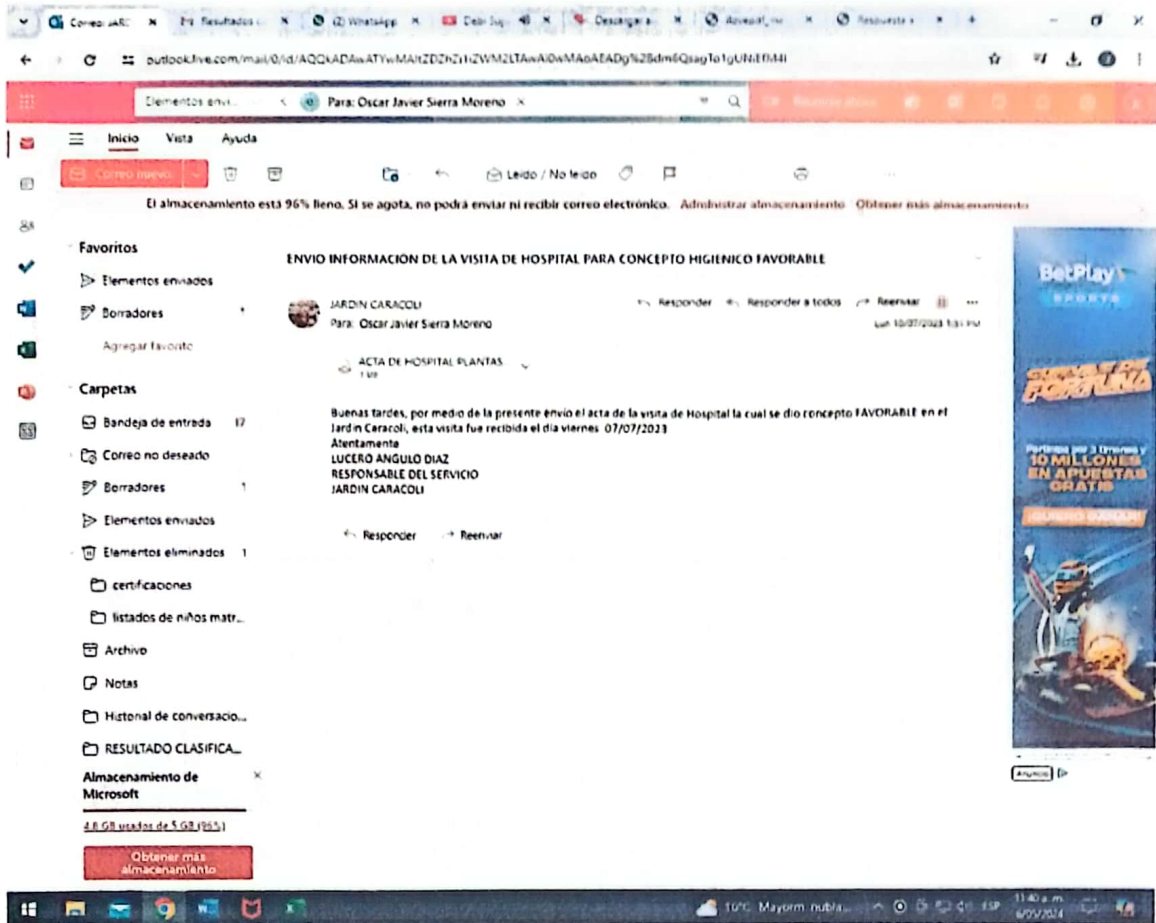
4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Bogotá DC.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Bryan Rolando Diaz Montaño</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>808073711</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Ingeniero Ambiental</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Lucio Aguila 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>28266372</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		

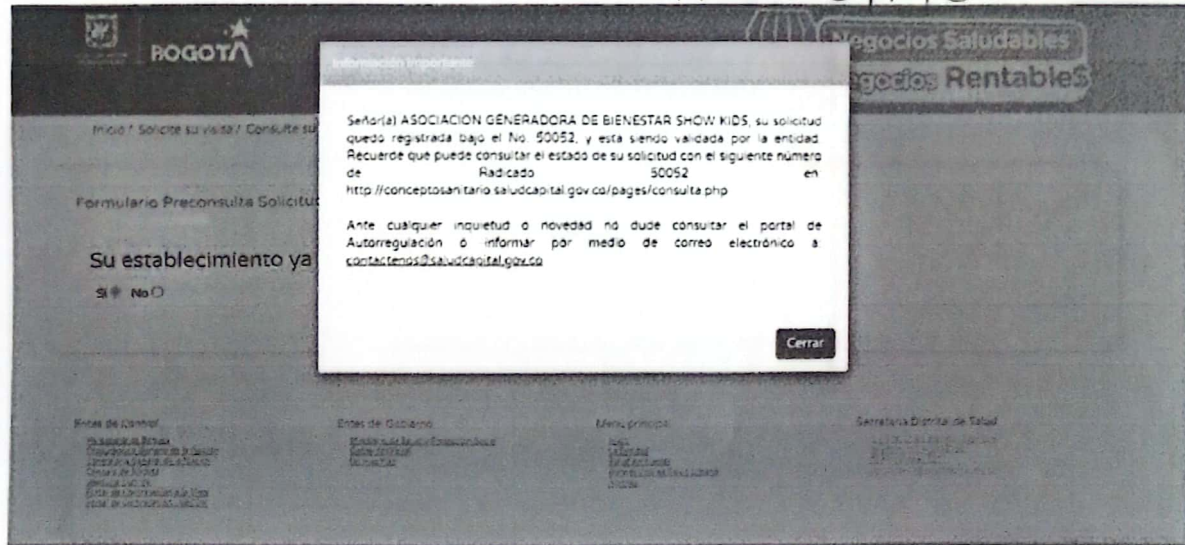
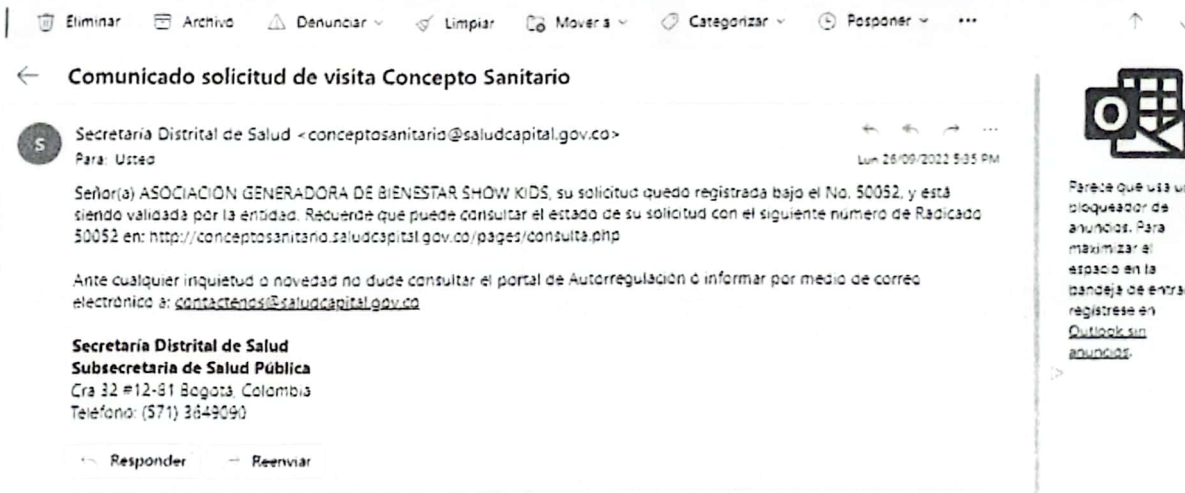
NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. 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.



03224513

AS025047480-

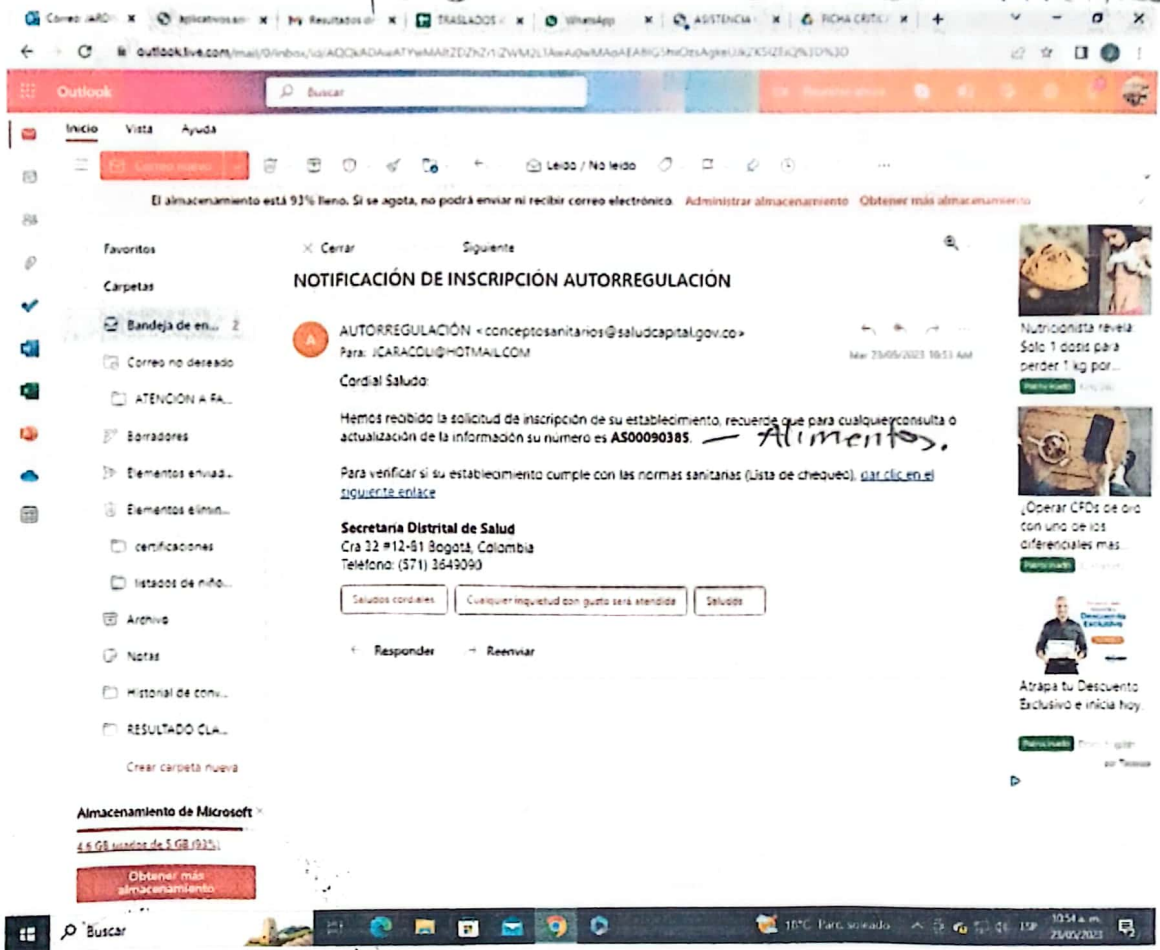


Comunicado solicitud de v... (Sin asunto)



BUSO ^ [Icons] ESP 5:41 p.m. 26/09/2022

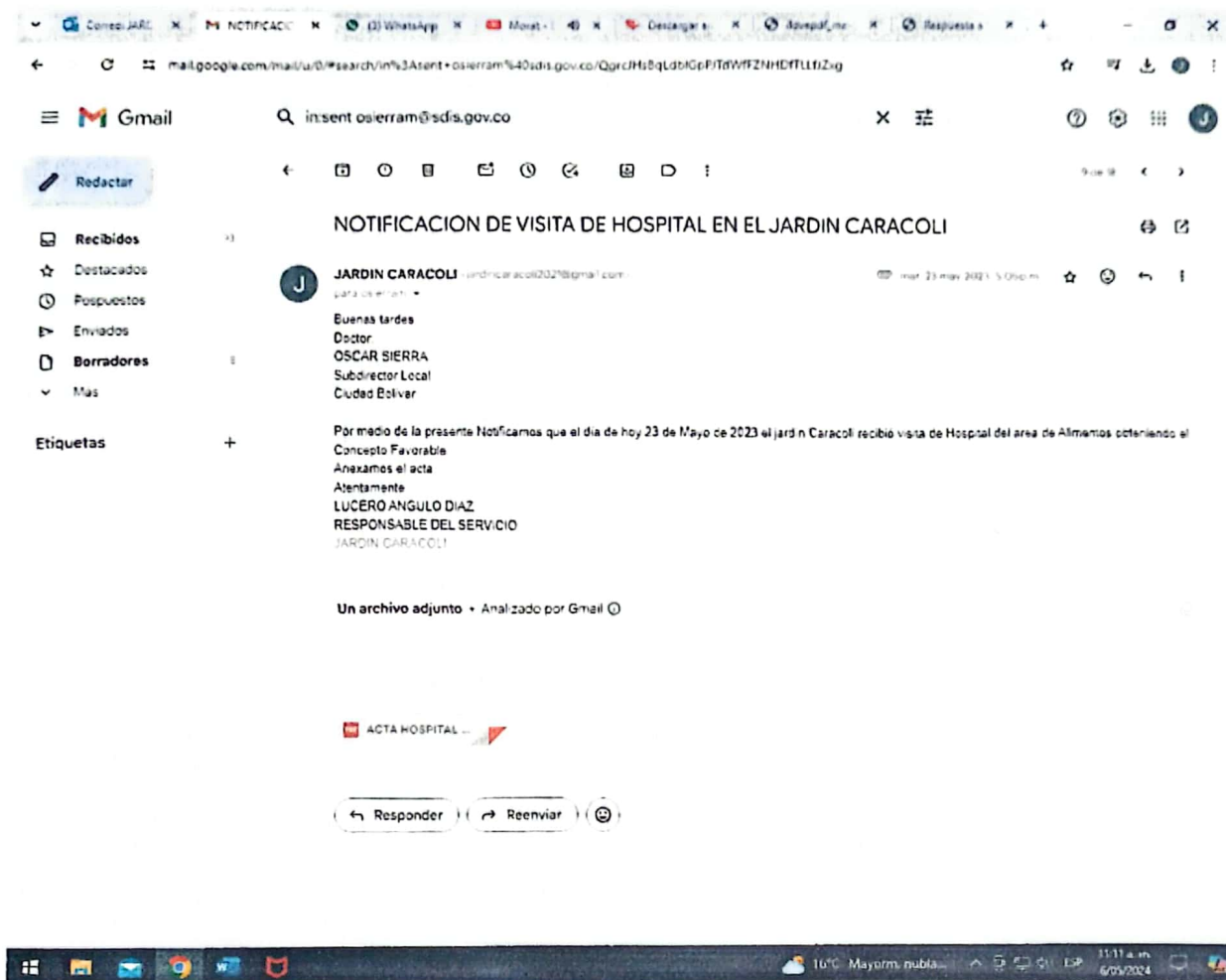
Inscripción Alimentos.
Para solicitar visita de Alimentos.



— SBO00007162. Sanidad Jardín
(Planta física)

3223197471 — Brayan.

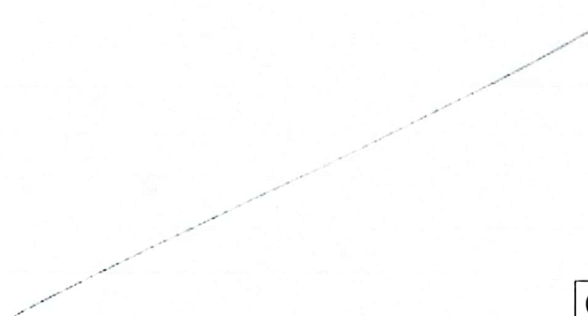
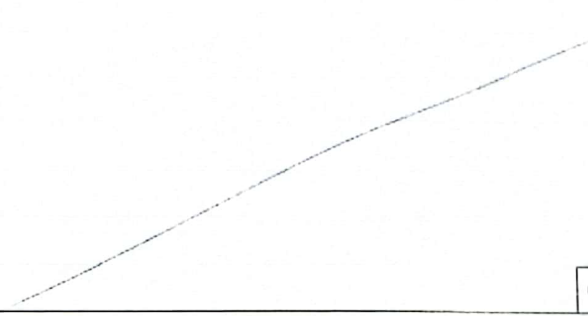
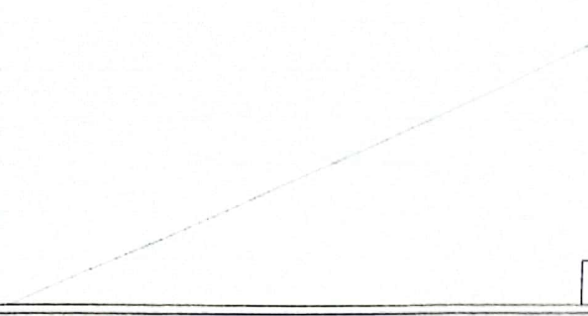
Hospital



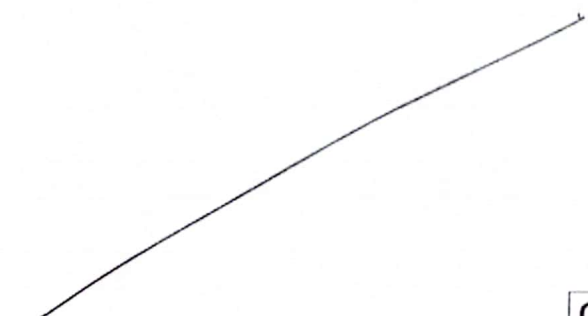
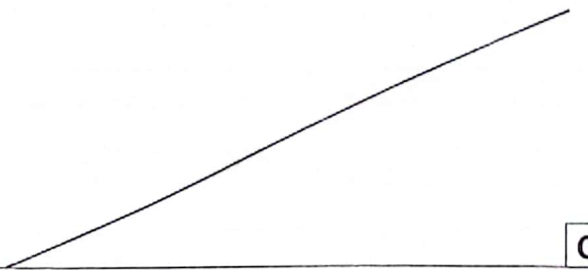
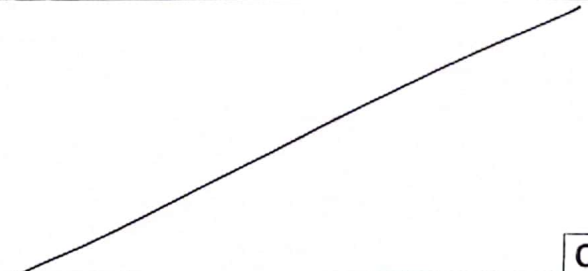
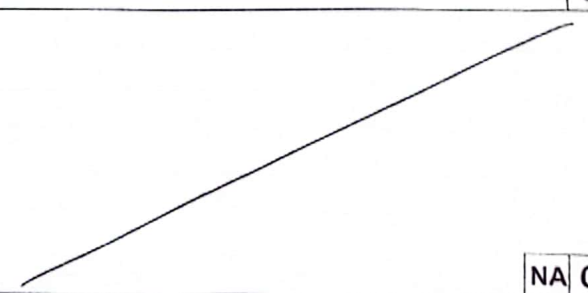
E.S.E.: <u>SEKID SUI</u>		Fecha: <u>20</u> / <u>09</u> / <u>2021</u>	
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:	
	<u>AS00090385</u>		
Razón social: <u>Asociación Generadora de bienestar Show Kids</u>			
Nombre del establecimiento: <u>Jardín Infantil Caracol</u>			
NIT: <u>830122129</u>	-DV: <u>6</u>	Sede: <u>Caracol</u>	
Dirección: <u>Ki. 73 D 69 C 13 Sur in 1</u>			
Ubicación: <u>Jardín infantil Caracol</u>			
Localidad: <u>Ciudad Bolívar</u>		UPZ: <u>TSMAR PERDOMO</u>	
Barrio: <u>Santa Monica</u>		Teléfonos <u>316351 / 320941741</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>caracol@hotmail.com</u>			
Nombre propietario: <u>Asociación Generadora de bienestar Show Kids</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>830122129 - 6</u>	
Nombre representante legal: <u>Mama del Pilar Mejia Rueda</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>60320432</u>	
Dirección de notificación: <u>Ki. 73 D 69 C 13 Sur in 1</u>			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>003224513</u>			
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>			
Intervención: <u>Restaurantes, cevicherías y comidas rápidas</u>			
Tipo de establecimiento: <u>Restaurante</u>			
Número de trabajadores: <u>3</u>		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 <u>15 09 2021</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>96,5</u> %
		Favorable con requerimientos ☐	
		Desfavorable ☐	
MOTIVO DE LA VISITA			
Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: <u>63333</u>	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 des- critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos des- critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

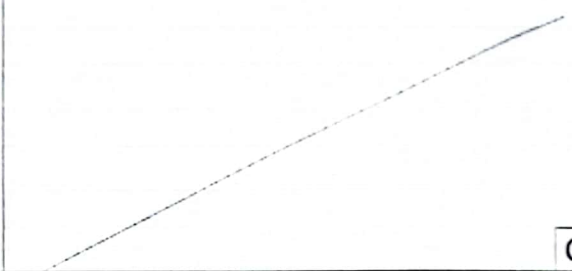
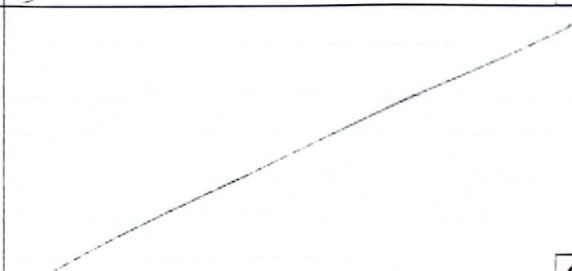
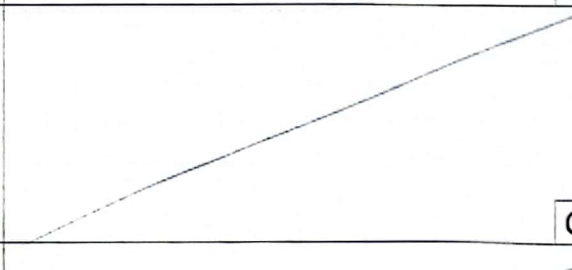
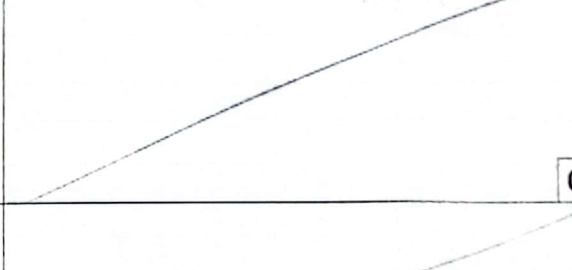
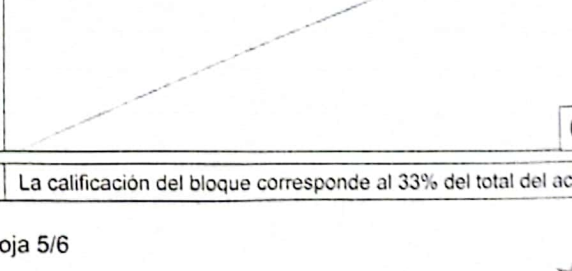
EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como 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)	2 X	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	 C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	 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.)	4 A	2	0	 C
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	2,5	0	En el momento de la inspección se evidencia mal funcionamiento del instrumento para medición de temperaturas.
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)	7	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	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.)	7	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	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.)	7	3,5	0	

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	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20	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.)	5 X	2,5	0	 C
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.)	9 X		0	 C
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.)	7	3,5 X	0	Se evidencia mal diligenciamiento de registros de temperaturas. T° refrigeración: 3.8°C. C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 X	2	0	 NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21 5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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.)	7 X	3,5	0	 C
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	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 (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 X	3,5	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			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento 94%	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>		Nivel de cumplimiento
	☒ Favorable		90-100%
	Favorable con requerimientos		60-89,9%
	Desfavorable		<59,9%
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.			
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			
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializó acuerdo 634/2015: Acute mortal usado; Acuerdo 588/2015: información nutricional en menús; Acuerdo 370/2014: Tenedores consumo alcohol industrial y antiséptico: el cual no aplica ya que solo se usan alcohol 4 no hay venta de estos alcoholes. No se evidenciaron productos de los grupos C01, C02, C11, C12 del 2013. Se anexa acta de espacio libre de humo. Se dejó man por cumplimiento de la norma.</p> <p>Por parte del establecimiento:</p>			
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 <u>23</u> del mes de <u>05</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.</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: <u>Concepción María Hernández Rivera</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>146006064</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Medio voluntario</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Licero Angulo 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>28366372</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:		
Firma: <u>[Firma]</u>			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Inspección Sanitaria

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"

Número
AS14S **246716**

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

FECHA: **28 03 2023**

ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS025060104**

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Pastas Alimenticias Conchitos	Kumis Látido con dulce	Expendible para mesa + cocina
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 0002468-7020	RSA DUZ128803	RSA - 001294-7016
Marca:	La nieve	Algonda	La buena
Presentación y Contenido neto:	250 g	1000 g	50 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res 1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comer- cialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6 # 4 (Res. 5109/2005)	C	/	C	/	C	/
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/
Contenido Neto y Peso Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art.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	/
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res 5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/

Hoja 1/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD



Número
AS14S246716

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

FECHA: 23 05 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASD25060109

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res. 5109/2005) o Art 5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res 5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebiles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español la información exigida en Res. 5109/2005 Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011)	C		C		C	

Número
AS14S 246716

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

FECHA: 02/10/2016

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS075060107

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011).
Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)

C

C

C

La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)

C

C

C

Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)

NA

NA

NA

No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.
Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)

C

C

C

No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)

C

C

C

Decreto 1500 de 2007, Artículo 42.

5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.

6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.

NA

NA

NA

Los productos verificados

CUMPLE

NO CUMPLE



CUMPLE

NO CUMPLE



CUMPLE

NO CUMPLE



POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Gema Paola Martínez Becerra

Nombre: Lina Angulo Díaz

Tipo de documento: CC

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

Número de documento: 101600606A

Número de documento: 28360396

Profesión u oficio: Jefe de Verificación

Firma:

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma:

NOTA 1: La presente 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.

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"

Hoja 3/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

E.S.E.: Salud Sur Fecha: 23 05 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:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
<u>N/A</u>	<u>AS00090585</u>	<u>N/A</u>
Razón social: <u>Asociación Gremial de Bienestar Show Kids</u>		
Nombre del establecimiento: <u>Jardín Infantil Canaboli</u>		
NIT: <u>830122129</u>	Sede: <u>Canaboli</u>	
Dirección: <u>Ki 73 D 69 C 13 Sur IN 1</u>		
Ubicación: <u>Jardín Infantil Canaboli</u>		
Localidad: <u>Ciudad Bolívar</u>	UPZ: <u>Ismail Pardo</u>	
Barrio: <u>Sierra Morena</u>	Teléfonos: <u>2316351 / 3702941747</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>jeanulic@hotmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Asociación Gremial de Bienestar Show Kids</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: <u>830122129-6</u>	
Nombre representante legal: <u>Mama del Pibe Maya Zúeda</u>		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: <u>60320432</u>	
Dirección de notificación: <u>Ki 73 D 69 C 13 Sur IN 1</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>000274513</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos saludables y seguros</u>		
Intervención: <u>Restaurantes, cafeterías y comedores rápidos</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Restaurante</u>		
Número de trabajadores: <u>3</u>	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 <u>28/04/23</u> ☒ Número de radicado: <u>63333</u>	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 EVALUACIÓN		
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	CNA
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. El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores 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.	✓		
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. 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.	✓		
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.			✓
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			✓
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.			✓
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.			✓
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.			✓
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.			✓
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 desestimulo del consumo de cigarrillo.	✓		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. OBSERVACIONES

Ninguna / Acta Principal No. 5065109, informando que la inspección y vigilancia de la Ley 1335 del 2009 no afecta al concepto sanitario al establecimiento.

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 23 del mes de mayo del año 2023 en la Ciudad de Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre:	Gina Paola Martínez Rivera	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	1016006064	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Medico veterinario	Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre:	Luis Ángel Díaz	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:	28366372	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Institución:	
Firma:		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, acarreará 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.

Gmail

asent

Redactor

Recibidos

Destacados

Post-entrevista

Enviados

Borradores

Más

Etiquetas

SOLICITUD DE VISITA PARA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS.



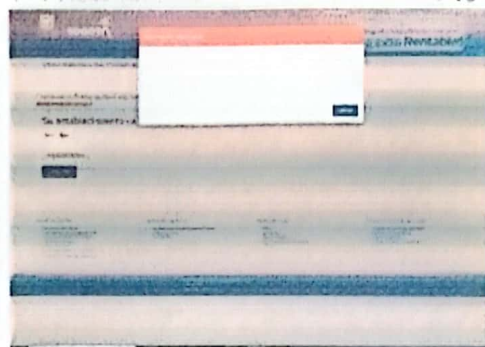
JARDIN CARACOLI

Buenas tardes por medio de la presente informo que hemos intentado varias veces por medio de la plataforma <https://consentosanitario.gob.ve/>

pero no se pudo solicitar la visita

SOLICITUD DE VISITA PARA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS pero sale un mensaje que no se pueda solicitar

Nuestro jardín infantil funciona de lunes al viernes al concepto al día 23/05/2024, sin embargo requerimos la visita para nuestra cartavola. El número de inscripción es 450000000, se encuentra ubicado en la localidad de Ciudad Bolívar, barrio Santa Mariana, dirección nr 73 d flr 69 c 13 sur de antemano agradecemos nos colaboren con su respuesta

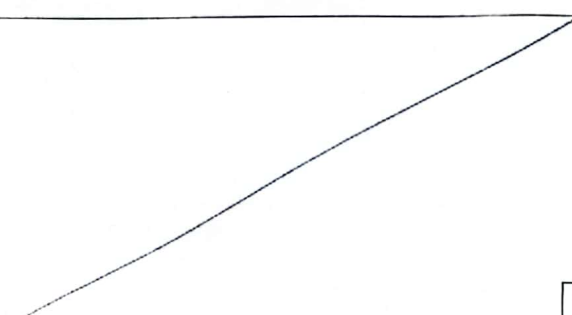
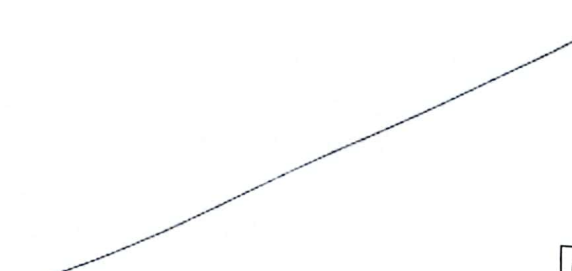
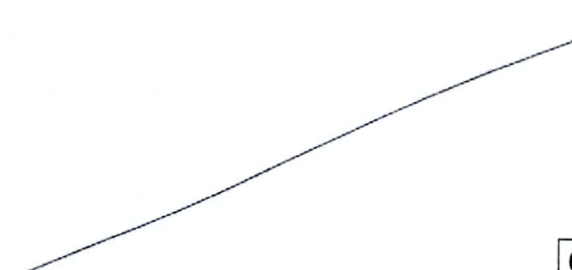
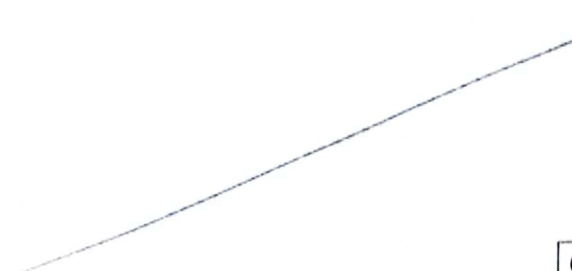


Atentamente
LUCERO ANGULO DIAZ
RESPONSABLE DEL SERVICIO

Buscar

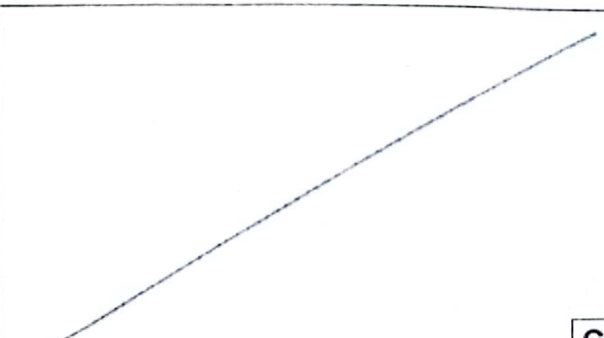
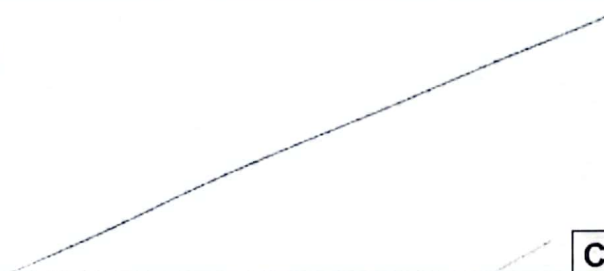
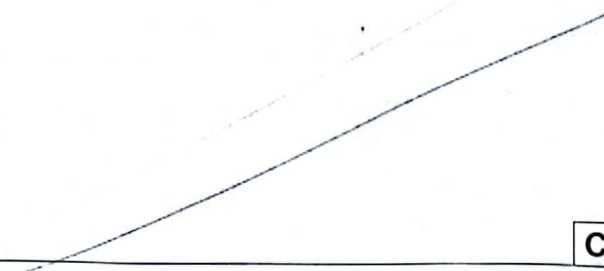
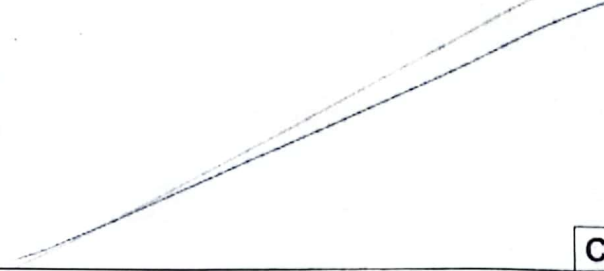
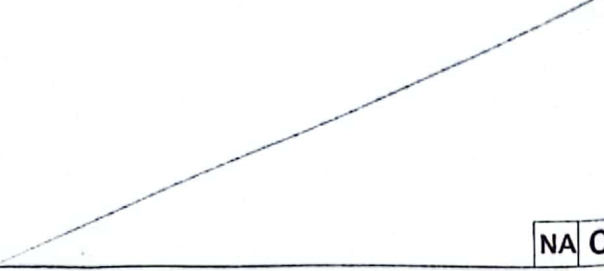
E.S.E.: Subred Sur		Fecha: 23 04 2024	
CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO			
ID Establecimiento: 768195	Número de Inscripción: AS00090385	Número de carpeta: 768195	
Razón social: Asociación Generadora de bienestar show kids			
Nombre del establecimiento: Jardín infantil Caracoli			
NIT: 830122129	6	Sede: Caracoli	
Dirección: K1 73 D 69 C 13 Sur W 1			
Ubicación: Jardín infantil Caracoli			
Localidad: Ciudad Bolívar		UPZ: Ismael Perdomo	
Barrio: Sienna Morena		Teléfonos 7316351 / 3202941747	
Correo electrónico para notificación: jcaracoli@hotmail.com			
Nombre propietario: Asociación Generadora de bienestar show kids			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 830122129-6	
Nombre representante legal: Mónica del Pilar Mejía Zúñiga			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 60320432	
Dirección de notificación: K1 73 D 69 C 13 Sur W 1			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☐			
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros			
Intervención: Restaurantes, cevicherías y comedores populares			
Tipo de establecimiento: Restaurante			
Número de trabajadores: 3		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 23 05 2023	Favorable ☒		% De cumplimiento de la última inspección 94 %
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA VISITA			
Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 2024000100354-2	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.	

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

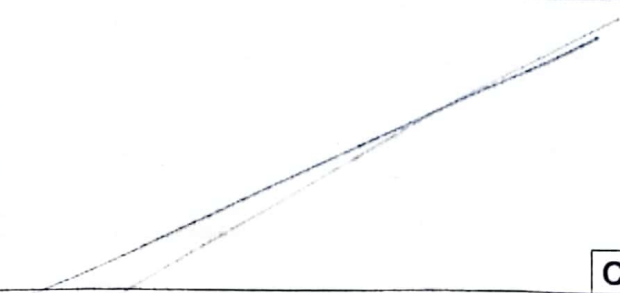
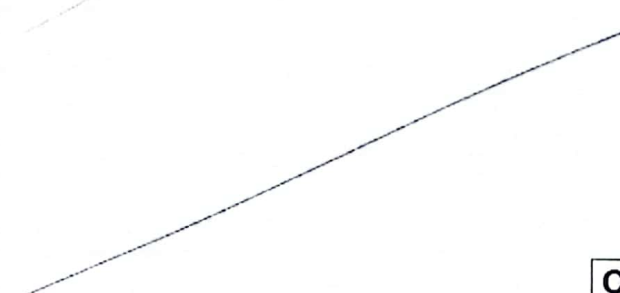
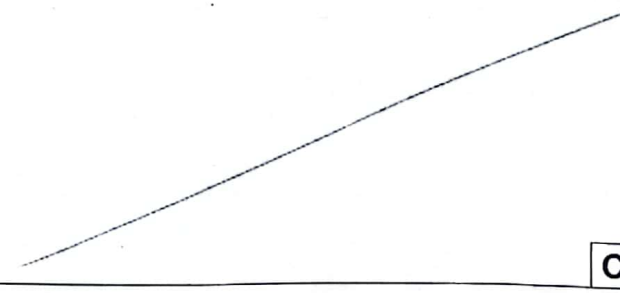
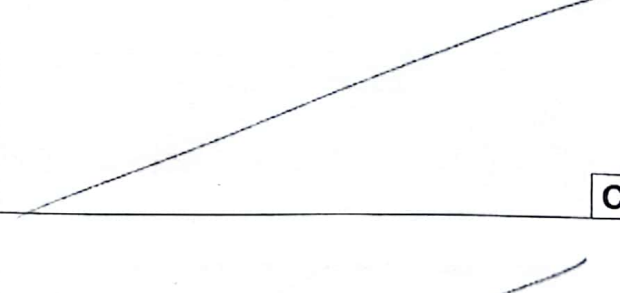
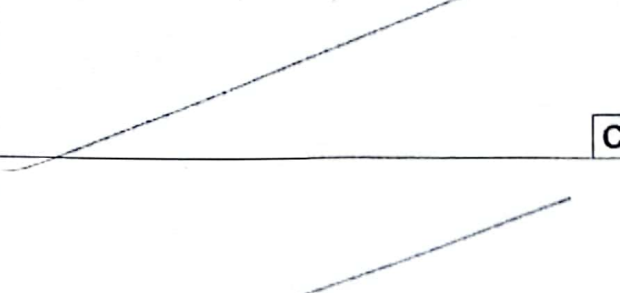
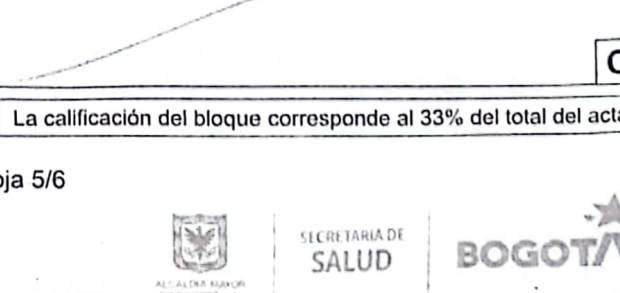
I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	 C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 X	1	0	 C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	 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.)	4 X	2	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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	2,5 X	0	Se evidencian algunos estibas con desprendimiento de pintura en área de bodega.
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)	7 X	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	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.)	7 X	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 A	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.)	7 X	3,5	0	

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	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20	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.)	5 X	2,5	0	 C
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.)	9 X		0	 C
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.)	7 X	3,5	0	 C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 X	2	0	 NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI

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.)	7 A	3,5	0	 C
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 A	2	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 A	2	0	 C
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 A		0	 C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 A	3,5	0	 C
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 A	1	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión Subdirección Imprenta Digital DDI

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.
97,5%	☒ 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	
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa Acuerdo 034/2015 Aceite vegetal usado; Acuerdo 588/2015 Información nutricional en menús; Acuerdo 530/2014: Precaución consumo alcohol industrial y culiscripto el cual no aplica ya que no hay venta de estos alcoholes. Se socializan alertas sanitarias vigentes de las cuales no se evidencia producto. Se evidencia acta ley 1335/2009: 23/05/2023.</p> <p>Por parte del establecimiento:</p>	

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 23 del mes de 04 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.</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: <u>Gloria Paola Martínez Rueda</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1016006064</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Medicina Legal</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre: <u>Fuero Angulo Ruiz</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>28366372</u>	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	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"

Número
AS14S 254125

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

FECHA: 23 04 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025067000

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Postillas de leche con azúcar	Leche ultra Alta temperatura UHT (UHT) larga vida	Salsa mayonesa
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notifi- cación NSA	NSA - 0009844 - 2021	RS1AED2M50194	RS1A006MU1594
Marca:	Kavid	latti	San Jorge
Presentación y Contenido neto:	500g	700ml	170g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res 5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	/	C	/	C	/
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res 5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- ción 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibi- ción. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	/	C	/	C	/
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C	/	C	/	C	/

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

Hoja 1/3



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

Número AS14S 254125	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 23 04 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025067000

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebiles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	

Número
AS14S 254125

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

FECHA: 23 04 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOZ0067000

REQUISITOS GENERALES

La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res. 5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea confiado por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42 # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Carla Paola Martínez Rivera
Tipo de documento: CC
Número de documento: 1016006064
Profesión u oficio: Medico Veterinario

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Lucio Angulo Diaz
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 28366372
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma:

Firma:

La presente 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.
ATAZ: 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.

