ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 22 | 08 | 2024 — Hora Inicio: 9:30am — Hora Finalización: 4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7337-2024 Nombre Asociado: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Nombre Comedor Comunitario: 113558 - CCCP 08-002 Villa Liliana

Fecha Inicio Operación: 02/05/2024 Fecha Final Operación: 01/11/2024

Nombre Responsable del Servicio: Fabian Herrera

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: El Vergel Dirección: CL 16B Blg 45

Tel: \ Cel.: 3142681150 Correo Electrónico: c-7337-2024-VillaLiliana@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 200

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 194 Total Histórico de Asistencia: 16307

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: X NC: NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: NC: X NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día 12 Mes 03 Año 2024 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Ecointegrales Soluciones Ambientales. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 01 Mes 03 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [ ] NC [X] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el "Análisis del Aporte Nutricional" en las cantidades establecidas para cada preparación y de acuerdo con los criterios técnicos establecidos en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa mytti azucar	58	58
Postre	Manzana	7,1	7,8
	Queso	10,6	10,7

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico. **Fecha Cualificación:** Día 03 Mes 05 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 29 Mes 06 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 04 Mes 07 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 03 Mes 05 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Minuta: 04/07/2024	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 07 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 09 Mes 05 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día 21 Mes 08 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día \ Mes \ Año \	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 04 Mes 07 Año 2024 32 y otro. Agosto/24 - Nuevo = 0	C [X] NC [ ] NA [ ] Consolidado enviado: 04/07/2024
21	Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 20 Mes 06 Año 2024 Actividad IEC: Enfermedades Transmisibles Actividad Física: Actividad Física. **Fecha Actividad:** Día 04 Mes 07 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día 21 Mes 06 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Desfavorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 66.5 % **Fecha:** Día: 14 Mes: 08 Año: 2024 **Nº Acta:** 9502C128699 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA en rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	29	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Pollo Fresco	13/12/2023	Favorable con RQ	19/09/2019
Carne	El Imperio	08/09/2023	Favorable	30/05/2020
Leche	Martiño	14/11/2023	Favorable	RSA 0022795 2022
Queso	Martiño	14/11/2023	Favorable.	RSA-0027002-2023
Yogurt	Mauro	15/11/2023	Favorable con RQ	RSA0017125-2022
Helado	Mauro	15/11/2023	Favorable con RQ	RSA 006594 2018
Crema de leche	Mauro	15/11/2023	Favorable con RQ	RSA 0019424-2022
Huevos	Mauro	15/11/2023	Favorable con RQ	\
Atún	Mauro	15/11/2023	Favorable con RQ	\
Pulpas	HortyPulpas.	16/05/2024	Favorable.	\

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Pollo Fresco	SPG	08/03/2024	Favorable
Carne	El Imperio	SLI839	13/06/2024	Favorable.
Leche	Martiño	UHY 799	17/11/2023	Favorable
Queso	Martiño	UYY 799	17/11/2023	Favorable
Yogurt	Mauro	TSM088	17/11/2023	Favorable
Helado	Mauro	TSM 088	17/11/2023	Favorable
Crema de leche	Mauro	TSM 088	17/11/2023	Favorable
Huevos	Mauro	JTZ701	05/10/2023	Favorable
Atún	Mauro	JTZ 701	05/10/2023	Favorable
Pulpas	HortyPulpas.	GZZ 809	20/03/2024	Favorable.

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos asociados.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8°C o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
35	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Implementa el "Instructivo preparación de alimentos", publicado en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de arveja verde seca.	80,3	81,9
Cereal	Arroz con arveja	85,9	68,7
Proteína	Pechuga de pollo en salsa cebolla	85,2	87,2
Ensalada o Verdura	Pepino, tomate y cilantro.	3,1	2,8
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro frito en monedas.	65,1	75,3
Bebida de Fruta	Jugo de mango	2,5	2,5
Postre	Manzana con queso doble crema.	2,0	2,6

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
45	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
50	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	52	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ines Yasno	04/07/2024
2	Jhoanna Ramirez	04/07/2024
3	Manela Suarez	04/07/2024
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ines Yasno	01/04/2024
2	Jhoanna Ramirez.	01/09/2023
3	Manela Suarez	06/10/2023
4	Cristian Camilo Oviedo - Auxiliar.	30/01/2024
5	Fabian Herrera - Responsable.	01/09/2023
6	Luz Edith Prada - Nutricionista.	04/09/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** Día 04 Mes 07 Año 2024 Talento Humano y Beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 12 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 20 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Día \ Mes \ Año \	C ☐ NC ☒ NA ☐	59	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047) o el formato que lo sustituya, y el reporte trimestral consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FORPSS-047) o el formato que lo sustituya, el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	C ☐ NC ☒ NA ☐	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 15 Mes 08 Año 2024 Multiservicios Fenix MY	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	(173) 94	100	12:29
1:00 p. m.	173	173	(12) 1:38
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	194	194	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V. 11. No aplica dado que el comedor no utiliza gas GLP.
V. 18, 22, 26. No aplica dado que se encuentra dentro de los tiempos.
V. 23. No se ejecuta acción de IEC programada para el 17/08/2024, debido a cierre temporal del comedor, por lo que por medio de correo del 22/08/2024, se solicita autorización para el cambio de fecha para el 31/08/2024.
V. 49. Como acción correctiva, con respecto a la no conformidad presentada, en los tomas del mes de julio/24, materia prima pulpa; se remite correo al proveedor hortipulpas el día 05/08/2024, reportando la novedad de generada por presencia de recuento de levaduras por fuera de los límites permitidos, en respuesta el proveedor, refiere refuerzo al personal de la planta, capacitación en selección de frutas y proceso de lavado y desinfección, realizada el 26/07/2024.
V. 50 No aplica, dado que no se ha presentado eventos epidemiológicos
V. 52. Se verificará en próxima visita mantenimientos de equipos.
V. 29 Pendiente por recibir carne molida, refiere que ingresará hoy a las 5:00pm. En almacenamiento 8,9 kg de pajarilla, la cual vence el 01/09/2024.
Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno / Fabian A. Tenorio / 1023947091

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Se evidencia productos químicos, almacenados en el baño para participantes.	Próxima visita
O	28	Se evidencia 4 bolsas de leche condensada por 1000 g, marca Lechut, el cual declara el lote y fecha de vencimiento en la etiqueta o sticher.	Próxima visita.
O	32	Se realiza preparación de salsa en de mayonesa y no mayonesa tradicional, desde que la salsa contiene otros ingredientes que modifican el sabor y la textura.	Próxima visita
O	35	Se evidencia queso parcializado en un plato, sin contar con adecuada protección	Próxima visita
O	60	Las formatos de control, inspección de plagas, hermeticidad y elementos en desuso, no reflejan lo evidenciado durante el mes.	Próxima visita

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	27	Presenta concepto sanitario "Desfavorable", emitido por la Subred Sur Occidente, el 14/08/2024, bajo acta No. AS02C128699; se aplica medida sanitaria bajo acta No. MH08C00S516, en todas las áreas, por presencia de plaga (cucaracha rastrera), elementos en desuso, defectos en infraestructura, deficiencias en limpieza y falta de hermeticidad en algunos accesos, ubicados en exteriores. El operador radica queja ante la entidad competente el 14/08/2024, solicitando levantamiento de la medida sanitaria. Se realiza el 17/08/2024, visita del hospital para el levantamiento de la medida sanitaria bajo acta No. MH08C010124, pero esta se mantiene, por presencia de plaga (cucaracha viva), deficiencias en limpieza, grietas en pared interna mesón área de proceso. El operador después de realizar acciones correctivas radica ante la entidad de salud el 20/08/2024, radica, solicitando levantamiento de la medida. Se realiza visita el 20/08/2024, bajo acta No. MH08C 010106, por parte de la Subred Sur Occidente, donde se levanta la medida sanitaria, al subsanar las observaciones, generadas para el evento temporal: Presencia de plaga, elementos en desuso, defectos en infraestructura y deficiencias en limpieza. Pendiente visita IVC. Se adjunta actas y acta en archivo PDF.	Inmediato.
O	3	Se evidencia en área de preparación de alimentos, lavamanos de accionamiento no manual, con filtración de agua, en la llave.	Próxima visita.
O	5	En área de consumo de alimentos se evidencia ventana rota, ubicada en ventana que colinda con el exterior; puerta de ingreso principal, no cuenta con hermeticidad pisa puerta.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	48	10/08/2024	22/08/2024- Se presenta no conformidad en los temas microbiologicos realizado el 22/08/2024, materia prima- pulpa de guanábana; variable queda en seguimiento, con el fin de verificar resultado de la siguiente toma.		X	Abierta		
O	58	10/08/2024	22/08/2024- No presenta Divulgación al talento humano del manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos		X	Abierta		

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Fabian Alberto Herrera Rincon Nombres y Apellidos	Andrea Vargas Lozano Nombres y Apellidos
Fabian A Herrera Firma	Andrea Vargas Firma
1022947041 Cédula de Ciudadanía	52 702 371 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio. Cargo	Apoyo a la Supervisora Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Villa Liliana	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	22/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	194	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113558-CCCP 08-002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	10

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor de 14 años	8	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	84	77	81	74	74	85	73													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	115	105	110	101	101	116	100														
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3														
Mayor de 14 años	8	Arroz con fideos	Arroz con fideos	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	162	155	163	156	161	158	161													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	101	96	101	97	100	98	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Pepino, tomate y cilantro	Pepino, tomate y cilantro	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	79	80	80	90	76	80	67													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	93	94	94	106	89	94	79														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	1														
Mayor de 14 años	8	Platano maduro frito en monedas	Platano maduro frito en monedas	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	56	60	51	45	52	60	62													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	102	109	93	82	95	109	113														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1														
Mayor de 14 años	8	Cazuela de arveja verde seca	cazuela de arveja verde seca	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	248	251	270	284	265	267	292	295													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	93	100	105	98	99	108	109														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Jugo de mango.	Jugo de mango	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	292	314	290	288	313	309	303													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	167	97	105	97	96	104	103	101														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Manzana en queso doble crema	Manzana en queso doble crema	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	81	80	86	84	84	83	79													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	95	94	101	99	98	98	93														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Fabian A Herrera	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas L
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Fabian Herrera	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1023947094	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52202271
CARGO:	Responsable del Servicio.	CARGO:	Apoyo a la Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113558-CCCP- 08-002 Villa Liliana.		
DIRECCIÓN:	CL 16 B Blg 45	TELÉFONO:	3142681150
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/08/2024	OPERADOR:	Asociación Nueva Colombia.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en trozo en salsa criolla	Pechuga de pollo en trozo en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con fideos	Arroz con fideos.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pepino, tomate y cilantro	Pepino, tomate y cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro frito en moneda.	Plátano maduro frito en moneda.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con queso doble crema	Manzana con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Semana 2- Menú 10

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas L

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Fabian A. Howard.

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Howard.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	**DIA**	22	**MES**	08	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113558-CCC´P 08-002 VILLA LILIANA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7337-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 5
Descripción: En área de consumo de alimentos se evidencia anjeos roto, ubicado en ventana que colinda con el exterior; puerta de ingreso principal, no cuenta con hermeticidad piso puerta.

Variable: 10
Descripción: Se evidencia productos químicos, almacenados en el baño de participantes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	08	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113558-CCC´P 08-002 VILLA LILIANA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7337-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 28
Descripción: Se evidencia 4 bolsas de leche condensada por 1000g, marca Lechut, el cual declara el lote y la fecha de vencimiento en la etiqueta o sticker.





Variable: 32
Descripción: Se realiza recepción de Salserina de mayonesa y no mayonesa tradicional, dado que la salsa contiene otros ingredientes que modifican el sabor y textura.

	
Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia queso porcionado en un plato, sin contar con adecuada protección.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA **SEMANA N°: 2 MENÚ: 10**		
	GRUPO 4: de 9 a 13 años	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía

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

Acta Número AS02C 128699

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE | Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
541343	AS00051469	541343

Razón social: ASOCIACIÓN NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

Nombre del establecimiento: COMEDOR COMUNITARIO VILLA LILIANA

NIT: 830 502 017 -DV: 0 | Sede: ÚNICA

Dirección: CL 16 B 81 G 45

Ubicación: NO APLICA

Localidad: KENNEDY | UPZ: CASTILLA

Barrio: EL VERGEL OCCIDENTAL | Teléfonos 4 76 13 49 / 314 2 68 11 50

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: ASOCIACIÓN NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 830 502 017 - 0

Nombre representante legal: MARIA DEL CARMEN FAJARDO CASTRO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 23 781 036

Dirección de notificación: CL 16 B 81 G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: COMEDORES COMUNITARIOS

Tipo de establecimiento: COMEDORES COMUNITARIOS

Número de trabajadores: 5 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00 am a 3:00 pm

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA		% De cumplimiento de la última inspección	
	20 05 2024	Favorable ☐		81.5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: Solicitud Oficio radicado 550-2024-422-011002-1 20-05-2024	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

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	1	0 x	- AL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO SE OBSERVÓ PRESENCIA DE ARTRÓPODOS TIPO CUCARACHAS RASTREAS EN PISOS DEBAJO DE GAVETAS, MUEBLE DE UN EQUIPO DE FRIO, PISO AL LADO DE UN CONGELADOR Y PISOS DE AREA DE ALMACENAMIENTO DE PERSONAL Y EN UNIONES REMODELADAS PARED - PISO DE BODEGA - ALGUNOS PEQUEÑOS ORIFICIOS EN PAREDES - CASA DE MOSCA - MARCO DE LA PUERTA **C**
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 x	0	- UNIONES REMODELADAS PARED - PISO DE BODEGAS SE ENCUENTRAN ROTOS, AGRIETADAS Y DE TEXTURA IRREGULAR EN VARIAS SECCIONES NO FACILITANDO PROCESOS DE LIMPIEZA. - ALGUNOS PEQUEÑOS HUECOS EN PARED EN ZONA DE COMEDOR, EN TOMA ELÉCTRICA UBICADA EN PARED ; PARED ZONA DE AREA DE ALMACENAMIENTO ENCIMA DEL DUCTO NO LISA - REJILLA DE SISTEMA UBICADA EN UNA PARED DE LADO **C**
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 x	0	- BODEGA UBICADA ENCIMA DE CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE PERSONAL PRESENTA DETERIORO EN TECHOS LOS CUALES SE ENCUENTRAN DESPRENDIDOS - ENCIMA DE TECHO DEL BAÑO HAY ALGUNOS ELEMENTOS EN DESUSO - FALTA EN ALGUNA - PISO AMPLIO DE UNA PLACA UBICADA AL LADO DERECHO **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			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5 x	2,5	0	- SOPORTES DE REJILLAS Y MALLAS DE ESTUFA EN COCINA PRESENTAN DETERIORO POR CORROSIÓN - SOPORTES DE ESTUFA DE FREIDOR SE EVIDENCIAN CON CORROSIÓN - FALLA UTENSILIOS DE LIMPIEZA EN ENVASES DE PASTA DE CONGELADOR; - SUPERFICIES INTERNAS DE REJILLA DE LAVAPLATOS PRESENTAN DESCONCHAMIENTO Y DESPRENDIMIENTO SUPERFICIAL DE PINTURA - FALTA REFORZAR ASEO EN EXPANSIÓN DE LA CAMPANA C
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	C
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	- FALTA ANEXAR PLAN DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN SALUD, NO CUENTA CON PROCEDIMIENTOS QUE SE IMPLEMENTEN PARA SU PREVENCIÓN Y CORRECCIÓN DOCUMENTADOS C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 x	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 x	3,5	0	C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Scanned with CamScanner

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	2 x	0	- FALTA REFORZAR PLAN DE CAPACITACIÓN EN CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS, ASÍ COMO EN DILIGENCIAMIENTO DE FORMATO USADO PARA TAL FIN; PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	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	2,5 x	0	- EN LOS HORNOS NO SE TIENEN REGISTROS DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO SEGÚN CORRESPONDAN - FALTA REGISTRO DE RECEPCIÓN DE PRODUCTO INGRESADO EN LA MAÑANA 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			22,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Scanned with CamScanner

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	2 x	0	- AL MOMENTO DE LA VISITA NO SE PRESENTA LISTA DE CHEQUEO DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0 x	AL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO SE OBSERVÓ PRESENCIA DE ARTRÓPODOS TIPO CUCARACHAS RASTRERAS EN PISOS DEBAJO DE ESTIBAS, EN MESA DE UN EQUIPO DE TRIO, EN PISO AL LADO DE LAVAMANOS, PISO AREA DE ALISTAMIENTO DEL PERSONAL Y EN UTENSILIOS RECOLECTADOS PISO DE BODEGA C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0 x	- FALTA OPERACIÓN DE LIMPIEZA EN PISOS, PAREDES, ÁREAS DE FREIDOR Y BODEGA; EN BODEGA UBICADA CERCANA AL CUARTO DE ALISTAMIENTO DE PERSONAL; EN EMPAQUES RETIRADOS DE NEVERA CONSERVADOR UBICADO EN BODEGA; EN JUNTAS ENTRE BALDOSAS DE ÁREA DE LAVADO Y EN PISOS, PAREDES Y RINCÓN DEL CUARTO DE ALISTAMIENTO DEL PERSONAL MANIPULADOR C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 x	0	- DILIGENCIAMIENTO LISTAS DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGA NO CONCORDANTE EN SU TOTALIDAD A LO EVIDENCIADO EN LA INSPECCIÓN, Y EN LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN NO SE CONTEMPLA BODEGA UBICADA CERCA DE CASILLERO; NO SE EVIDENCIA LISTA DE CHEQUEO DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Scanned with CamScanner

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

Acta Número
AS02C 128699

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
66,5%		Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
	X	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	X	Suspensión total de trabajos o servicios	
Clausura temporal parcial		Decomiso	
Suspensión parcial de trabajos o servicios		Congelación	
Destrucción o desnaturalización			

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: " Se socializa contingencia Acuerdo 634 de 2015. Acuerdo vigente y del "Acuerdo 583 de 2015, Información Nutricional aviso - Al presente documento se adjunta acta de vecindad. Acta de Aplicación medida sanitaria de seguridad establecimiento y acta de inspección, vigilancia ley 2335 de 2009.

Por parte del establecimiento:

- Se realizarán las medidas necesarias y pertinentes en un termino No mayor a 2 días hábiles. Fabian A. Herrera.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Agosto del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Yenny Pilar Segura Rojas	Nombre: Aura Cenelda Mazo Calle
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 52 831 072 Segura	Número de documento: 43724999
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio: Técnico Área Salud.
Firma: Yenny Segura P	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Fabian Alberto Herrera Rincon	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 1 023 947 091	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario Encargado X	Firma:
Firma: Fabian A. Herrera.	

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

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01C 116753

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente Fecha: 14 08 2024 DD MM AAAA

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: 541343	Número de Inscripción: AS000051469	Número de carpeta: 541343
Razón social: Asociación Nueva Colombia Asonucol		
Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana		
NIT: 830 502 017 -DV:	Sede: única	
Dirección: CL 16B 81G 45		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Castilla	
Barrio: El Vergel Occidental	Teléfonos 476 13 49 / 314 268 1150	
Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com		
Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol		
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 830 502 017 -0	
Nombre representante legal: María del Carmen Fajardo Castro		
Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 23 781 036	
Dirección de notificación: CL 16B 81G 45		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros		
Intervención: Comedores Comunitarios		
Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios	7:00 am a 3:00 pm	
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: Lunes a sábado	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

2. ASPECTOS A VERIFICAR

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01C 116753

3. OBSERVACIONES

Ninguna

Se informa que la vigilancia de la ley 1335 de 2009 no afecta el concepto sanitario del establecimiento.

La presente Acta hace parte de la intervención primaria al establecimiento realizada mediante Acta

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Agosto del año 2024 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: Aura Cenerida Mazo Calle
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: [illegible]	Número de documento: 43 724 999
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: Técnico Area Salud
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1 023 947 091	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]	Institución:
Firma:	Firma:

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Número AS14C 583979	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOZC128699

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	QUESO FRESCO, SEMIGRASO, SEMIGRASO QUESO PASTE CREM	MAYORCA	ARCA HOLOG
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA - 0027062 - 2023	RSA - 0019812 - 2022	NSA - 004786 - 2018
Marca:	LA GRANJA	SALSERIN	ARO
Presentación y Contenido neto:	Bloque x 2500 g	Paquete x 1000 g	Paquete x 2000 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 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 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	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Número AS14C 583979	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS0251286699

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)	N.A			N.A			N.A					
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C			C			N.A					
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	N.A			N.A			N.A					
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, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	NA			N.A			N.A					
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	N.A			N.A			N.A					
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	N.A			N.A			N.A					
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					

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

Número **AS14C** 583979

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

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: A-025128699

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)	N.A		N.A		C	
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	
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.	N.A		N.A		N.A	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Yenni Pilar Segura Parra	Nombre: Fabian Alberto Herrera Rincon
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 52 831 072 Bogotá	Número de documento: 1 023 947 091
Profesión u oficio: Médico Veterinario Firma: Yenni Segura P	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma: Fabian A. Herrera.

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, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento

Acta Número MH06C 008510

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 04 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred Sur Occidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
541343	AS00051469	541343

Razón social: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana

NIT: 830 502 017 -DV: 0 Sede: única

Dirección: CL 163 81G 45

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Cashlla

Barrio: El Veigel Occidental Teléfonos 476 1349 / 314 268 1150

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 830 502 017 -0

Nombre representante legal: María del Carmen Fajardo Castro

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 23 781 036

Dirección de notificación: CL 163 81G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios

Acta de IVC SI ☒ NO ☐ No. ASOZC168699.

Se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en:

(CT) Clausura Temporal Total	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios
(CP) Clausura Temporal Parcial	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios

Se aplica la medida en: Todas las áreas del establecimiento relacionado.

ubicado(a) en la dirección arriba citada.

La(s) causal(es) de la aplicación de la anterior medida obedece a:** 5B: Se evidencia presencia de artrópodos tipo cucarachas muertas en pisos debajo de góndolas, motor de equipo de frío, piso al lado de un congelador y pisos de área de alistamiento de proteína; se evidencian algunos elementos en desuso encima de techo del baño, se evidencian cucarachas muertas en uniones redondeadas pared piso de bodega; faltan operaciones de limpieza en pisos, rincones de áreas del fruver y bodega; en bodega ubicada encima de cuarto de alistamiento de

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento

Acta Número
MH06C 008510

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 14 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred Sur Occidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
541343	AS00051469	541343

Razón social: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana

NIT: 830 502 017 -DV: 0 Sede: única

Dirección: CL 16B 81G 45

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Castilla

Barrio: El Veigel Occidental Teléfonos 476 13 49 / 314 268 1150

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 830 502 017 -0

Nombre representante legal: María del Carmen Fajardo Castro

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 23 781 036

Dirección de notificación: CL 16B 81G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios

Acta de IVC SI ☒ NO ☐ No. ASOZC168699.

Se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en:

(CT) Clausura Temporal Total	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios
(CP) Clausura Temporal Parcial	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios

Se aplica la medida en: Todas las áreas del establecimiento relacionado.

ubicado(a) en la dirección arriba citada.

La(s) causal(es) de la aplicación de la anterior medida obedece a:** SB: Se evidencia presencia de artrópodos tipo cucarachas muertas en pisos debajo de góndolas, motor de equipo de frío, piso al lado de un congelador y pisos de área de alistamiento de personal; se evidencian algunos elementos en desuso encima de techo del baño, se evidencian cucarachas muertas en uniones redondeadas pared piso de bodega; faltan operaciones de limpieza en pisos, rincones de áreas del fruver y bodega; en bodega ubicada encima de cuarto de alistamiento de

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

personal, en empaques de puertas de nevera congelador ubicado en bodega, en juntas entre baldosas de pocela de lavado, en pisos, paredes y rincones del cuarto de aislamiento del personal

IN: Se evidencian pequeños orificios en paredes, caja de tacos, marco de la puerta, tomacorrientes y áreas entre pared techo en secciones esquineras.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NUVO

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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento

Acta Número
MH06C 008510

la(s) cual(es) se constituye(n) en factor de riesgo para la Salud Pública e infringe(n) lo establecido en: Ley 09 de 1979 articulos 576, 577, 259; Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numerales 1.2 y 2.1; articulo 7 numeral 2.1; articulo 26 numeral 1.3; articulo 32 numeral 1.2; articulo 33 numeral 3.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: se socializo el procedimiento realizado y el requerido para el levantamiento de la medida sanitaria impuesta para lo cual una vez eliminadas en su totalidad las causales de la misma, se debe radicar solicitud en oficina de la CL 9 39 46 se fija sello de clausura en puerta de ingreso al establecimiento. SE02C005575.

Observaciones por parte del establecimiento: * Se realizó proceso de fumigación el día 30 de julio de 2024.

Esta medida se mantiene hasta que desaparezcan las causas que la originaron (artículo 576 de la Ley 9/79). La violación de la medida será considerada como agravante dentro del proceso sancionatorio correspondiente.Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Aura Cenaida Haro Calle	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: CC
Número de documento: 43 724 994	Número de documento: 52 831 092 Bogotá
Profesión u oficio: Técnico Área Salud	Profesión u oficio: Médico Veterinario
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Fabian Alberto Herrera Rincon	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1023 947 091	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma: Fabian Herrera	

** PR: Proceso PE: Personal DO: Documentación DT: Dotación (IN) Infraestructura (SB) Saneamiento Básico EU: Equipos y utensilios

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Bogotá D.C.

Señores:

Subred Sur Occidente ESE

Asunto: Levantamiento de medida sanitaria

Yo María del Carmen Fajardo Castro identificada con cedula de ciudadanía N° 23.781.036, solicito levantamiento de medida sanitaria numero MH06C008510 tomada el día 14/08/2024 ya que a la fecha estoy cumpliendo con todos los requerimientos que llevaron a la toma de la medida.

Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana

Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios

Localidad: Kennedy

Dirección: Calle 16B # 81 G 45

Teléfono: 3142681150 - 3106235369

Email: asonucol@hotmail.com

Cordialmente,

María Del Carmen Fajardo Castro
Asociación Nueva Colombia Asonucol
Representante legal

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE E.S.E.
SSO-2024-4-012412-4
INGRESO Ventanilla Fecha y Hora: 14/08 2024 2:52:00 p. m.
DESTINO ASTRID LUELENCY ROLDÁN URREGO-251
ASUNTO levantamiento de medida
FOLIOS 1 ANEXOS
Recibido Sujeto a Verificación No Implica Aceptación del Contenido Clave: 05VTwL7Att

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08C 010124

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 17 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred Sur Occidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
54343	1000051469	54.13 43

Razón social: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Nombre del establecimiento: Comedor comunitario Villa Liliana

NIT: 830 502 017 -DV: 0 Sede: Única

Dirección: CL 16B 81G 45

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Castilla

Barrio: El Vergel Occidental Teléfonos 4761349/314 2681150

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 830502017-0

Nombre representante legal: Maria del Carmen Fajardo Castro

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 23781036

Dirección de notificación: CL 16B 81G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: Comedores comunitarios

Acta de IVC SI☐ NO☒ No. —

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☒	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☐	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: **levantar** ☐ **mantener** ☒ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH06C 008510 de fecha 14/08/2024 : Por las siguientes razones:

SB: Se evidencia presencia de artrópodos tipo cucarachas vivas en pisos debajo de estantería en área de almacenamiento y cucarachas muertas debajo de estufa en pisos del área de proceso; se evidencia deficiencia de limpieza en pisos encima de estantes de almacenamiento y debajo de estufa en área de proceso y deficiencia de limpieza en techo área superior externa en unidad sanitaria

IN: Se evidencian superficies no uniformes con grietas en pared de área interna en mesones de área de proceso.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08C 010124

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 19 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred sur Occidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
541343	A500051469	541343

Razón social: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Nombre del establecimiento: Comedor comunitario Villa Liliana

NIT: 830 502 017 -DV: 0 Sede: Única

Dirección: CL 16B 81G 45

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Castilla

Barrio: El Vergel Occidental Teléfonos 4761349/3142681150

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 830502017-0

Nombre representante legal: María del Carmen Fajardo Castro

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 23781036

Dirección de notificación: CL 16B 81G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios

Acta de IVC SI☐ NO☒ No. —

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☒	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☐	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: **levantar** ☐ **mantener** ☒ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH06C 008510 de fecha 19/08/2024 : Por las siguientes razones:

SB: se evidencia presencia de artrópodos tipo cucarachas vivas en pisos debajo de estantería en área de almacenamiento y cucarachas muertas debajo de estufa en pisos del área de proceso; se evidencia deficiencia de limpieza en pisos en área de estantes de almacenamiento y debajo de estufa en área de proceso y deficiencia de limpieza en techo área superior externa en unidad sanitaria

IN: se evidencian superficies no uniformes con grietas en pared de área interna en mesones de área de proceso.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08C 010124

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que no se han eliminado en su totalidad las causales de aplicación de la medida sanitaria se mantiene la misma, hasta que se erradiquen en su totalidad y se cuente con el soporte por parte del establecimiento de la solicitud para el levantamiento de la misma.

La intervención se realizó atendiendo solicitud del representante legal del establecimiento. Radicado 350-2024-4-012412-4 del 14/08/2024.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: se socializa el procedimiento realizado y se informa que en una vez se subsanen en su totalidad las causales de aplicación de la medida sanitaria se debe radicar solicitud de levantamiento de medida en oficina de la subred sur Occidente en CL 9 3946.

Observaciones por parte del establecimiento: * Fabian A. Herrera.
Se realizaron acciones correctivas de limpieza, y fumigación
Sin embargo se seguirá realizando labor de limpieza y desinfección

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Aura Cenelda Mora Calle	Nombre: YENNY PILAR SEGURA PARDO
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: CC
Número de documento: 43724999	Número de documento: 52 831 092 BOGOTÁ
Profesión u oficio: Técnico Area salud.	Profesión u oficio: MÉDICO VETERINARIO
Firma:	Firma: YENNY SEGURA P
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre: Fabian Albeiro Herrera Pinzón	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: 1023 947 091	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☑	Firma:
Firma: * Fabian A. Herrera	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Bogotá D.C. 20 de agosto de 2024

Señores:

Subred Sur Occidente ESE

Asunto: Levantamiento de medida sanitaria

Yo María del Carmen Fajardo Castro identificada con cedula de ciudadanía N° 23.781.036, solicito levantamiento de medida sanitaria numero MH06C008510 tomada el día 14/08/2024 ya que a la fecha estoy cumpliendo con todos los requerimientos que llevaron a la toma de la medida.

Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana

Tipo de establecimiento: Comedores Comunitarios

Localidad: Kennedy

Dirección: Calle 16B # 81 G 45

Teléfono: 3142681150 - 3106235369

Email: asonucol@hotmail.com

Cordialmente,

María Del Carmen Fajardo Castro
Asociación Nueva Colombia Asonucol
Representante legal

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE E.S.E.
SSO-2024-4-012550-4

INGRESO Ventanilla Fecha y Hora: 20/08 2024 7:52:00 a. m.
DESTINO ASTRID LULLENCY ROLDÁN URREGO-251
ASUNTO LEVANTAMIENTO DE MEDIDA
FOLIOS 1 ANEXOS
Recibido Sujeto a Verificación No Implica Aceptación del Contenido Clave: YAQjRHimfm

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08C 010106

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 20 08 2024 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: Subred sur Occidente Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
541343	AS00051469	541343

Razón social: Asociacion Nueva Colombia Asonucol

Nombre del establecimiento: Comedor Comunitario Villa Liliana

NIT: 830502017 -DV: 0 Sede: Unica

Dirección: CL 16B 81G 45

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy UPZ: Castilla

Barrio: El Vergel Occidental Teléfonos 4761349 / 3142681150

Correo electrónico para notificación* asonucol@hotmail.com

Nombre propietario: Asociación Nueva Colombia Asonucol

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 830502017-0

Nombre representante legal: Maria del Carmen Fajardo Castro

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 23781036

Dirección de notificación: CL 16B 81G 45

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Comedores comunitarios

Tipo de establecimiento: Comedores comunitarios

Acta de IVC SI☐ NO☒ No. —

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☒	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☐	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: **levantar** ☒ **mantener** ☐ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH06C 008510 de fecha 14/08/2024: Por las siguientes razones:

En el momento de la intervencion no se evidencia presencia de artropodos tipo cucarachas muertas en pisos debajo de góndolas, motor de equipo de frio, piso al lado de un congelador y pisos de área de alistamiento de personal. ni en otras áreas del establecimiento; no se evidencian elementos en desuso encima de techo del baño; no se evidencian cucarachas muertas en uniones pared piso de la bodega; se evidencian adecuadas operaciones de limpieza en pisos, y rincones de áreas del FNVER y bodega en bodega ubicada encima de cuarto de alistamiento de personal, en

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

empaques de puertas de nevera congeladora ubicada en bodega, en juntas entre baldosas de poceta de lavado, en pisos, en paredes y rincones del cuarto de aislamiento de personal; no se evidencian pequeños orificios en paredes, caja de tacos, marco de puerta toma corrientes y áreas entre pared techo en secciones esquineras.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que se eliminaron en su totalidad las causales de aplicación de la medida sanitaria se realiza levantamiento de la medida.

La intervención se realiza atendiendo solicitud del representante legal del establecimiento Radicado SSO-2024-4-012550-4 del 20/08/2024.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa el procedimiento realizado y se informa que en un plazo no mayor a ocho días se realizará visita de inspección sanitaria como seguimiento al proceso adelantado.

Observaciones por parte del establecimiento: * Ninguna / Fabian A. Herrera.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Aura Cenaida Mayo Calle	Nombre: TECNICO PILAR SEGURA PEDRO
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: CC
Número de documento: 43724999	Número de documento: 52 831 092 BOGOTA
Profesión u oficio: Técnico Area Salud.	Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO
Firma:	Firma: TECNICO SEGURA P
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre: Fabian Alberto Herrera Rincon	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: 1023 947 091.	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma: Fabian A. Herrera.	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner