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
AS02N 174731

E.S.E.: Jobred Noble | Fecha: 19 | 09 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
782258	AS0010195 7	SASCA-298-6080

Razón social: Inversiones Celetrey S.A.S

Nombre del establecimiento: Colegio de Educación Técnica y Académica Celestin Freinet

NIT: 900 029 295 7 | Sede: Administrativa - Primaria

Dirección: CL 136 136A 12 In 1

Ubicación: Colegio de Educación Técnica y Académica Celestin Freinet

Localidad: Suba | UPZ: Tibabuyes

Barrio: Urbanización Piedra Verde | Teléfonos 640 0600 - 3182326125

Correo electrónico para notificación*: contadorcelehca@celestinfreinet.edu.co

Nombre propietario: Inversiones Celetrey S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900 029 795 - 7

Nombre representante legal: Soraya Gonzalez Cifuentes

Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 52035409

Dirección de notificación: CL 136 136A 12 In 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☑

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurantes (cocheras y comidas Rapidas)

Tipo de establecimiento: Restaurante

Número de trabajadores: 4 | Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: —

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	12 04 2024	Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☑		88 %
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☑ Número de radicado: 20253211 - 20250124122	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

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

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

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	**C**
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Superficie de lamina correspondiente a tapa de trampa grasa presenta deterioro de pintura se observa superficie de madera cana o union recubierto al trapero de cuarto frio presenta desgaste **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	Se evidencia perdida de continuidad en unions entre techo y pared. **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	2 X	0	Se evidencia estacion de lavado de manos con llave desajustada no cuenta con sistema de secado ni protocolo de lavado de manos. **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

Powered by 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	2,5	0	Se evidencia rayado de pintura de cuarto frio deteriorado **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	3,5	0	Se observa superficie de utensilios de preparacion con deterioro **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

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

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by 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	Se evidencia falta de Implementación de plan de capacitación en temas relevante a Buenas practicas de Manipulación en almacenamiento y limpieza **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	**5** X	2,5	0	**C**
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	**9** X		0	**C**
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	**7** X	3.5	0	**C**
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	**4**	2 X	0	Se evidencia pasillo obstruido en area de almacenamiento producto almacenado no cuenta con distancia perimetral a pared En cuarto frio No se respeta distancia perimetral a piso. **NA C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by 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 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolucion 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 X	0	Se evidencia acumulación de residuos en ventanas, puntos media de paso y rincones. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	El plan de saneamiento no se implementa en tareas de limpieza higiene C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28.5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una "X" el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
81 S		Favorable	90-100%	
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se lleva a cabo diligencia de las medidas de racionamiento de agua con el fin de llegar el nivel de los embalses además de proporcionar recomendaciones para prevenir problemas de Salud se socializa alcance 634 de 2015, Aceite vegetal usado y alcance 588 de 2015 Información nutricional de menú

Por parte del establecimiento:

* Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de 02 del año 2025 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: Carmen Rosalba Mesa Saavedra	Nombre:
Tipo de documento: Cédula	Tipo de documento:
Número de documento: 52149380	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Monica Marcela Bonilla Cano	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: 52358701	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, 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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Numero AS14N 150975	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 19022025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AJ02N179731

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Leche UAT (UHT) Ultra alta temperatura larga vida Entera	Arroz Fortificado con Vitamina A y Acido Folico	Pastas Alimenticias
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0028786-2023	RSA-0021218-2024	RSA-0023329-2023
Marca:	la Tovita	ROA	La Nieve
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 1000 ml	Bolsa x 500g	Bolsa x 250g

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	

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

Powered by CamScanner

Numero
AS14N 150975

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

FECHA: 14027025

ACTA DE VISITA NÚMERO: NO2N174731

Fecha Limite de Utilizacion o Fecha de Duracion Minima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Articulo 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 Articulo 5 # 5 7 (Res 5109/2005) o Art 5 # 5 6 (Res 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Articulo 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 Articulo 5 # 5 8 (Res 5109/2005) - Articulo 37 (Res 2674/2013) Nota Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andres, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del pais 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. (Articulo 5 # 6. 1 (Res 5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre especifico. Articulo 5 # 6 Parágrafo Res 5109/2005	C		NA		C	
Pais de Origen Articulo 12 # 5 (Res 5109/2005)	NA		NA		NA	
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. Articulo 6 (Res 5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res 5109/2005 Articulo 13 (Res 5109/2005) o Art 4 # 6 (Res 1506/2011) Nota En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos especificos para el rotulado del producto	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Articulo 4 # 1 (Res 5109/2005 y Res 1506/2011)	C		C		C	

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

Powered by CamScanner

Número AS14N 150975	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 19022021
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AN02N[illegible]734

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)	na		na		na	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes Artículo 4 # 4 (Res 5109/2005)	na		na		na	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto Artículo 4 # 5 (Res 5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea confendo 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)	na		na		na	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42 # 5 La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6 Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo	na		na		na	
Los productos verificados	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☑	NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre	Carmen Rosalba Mesa Saavedra	Nombre:	Monica Marcela Bonilla Caro
Tipo de documento	Cedula	Tipo de documento C C ☑ C E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento	52194380	Número de documento:	52358201
Profesión u oficio	Ingeniera de Alimentos	Firma:	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☑ Firma:

NOTA 1 La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado
NOTA 2 "La Adulteración el uso fraudulento el suministro y consignación de información falsa registrada en el presente documento o sus anexos, 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 Unico Disciplinario"

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

Powered by CamScanner