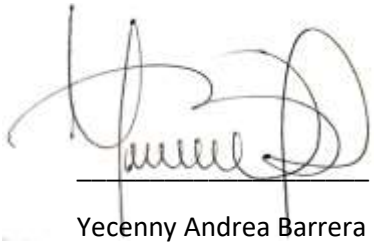
NOMBRE	**"PAN" fantasía: Roscón**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado dulce que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, se encuentra relleno de dulce de guayaba y su forma es redonda, en su superficie tiene adicionada azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), margarina industrial (prodigio), dulce de guayaba, azúcar, polvo de hornear y levadura (leudantes), sal, color amarillo huevo

	CAROL de Colorisa, (contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Calentano**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es ovalada, en su superficie tiene miga de pan.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), azúcar, margarina industrial (prodigio), levadura (leudante), sal, color amarillo huevo CAROL de Colorisa, (contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023

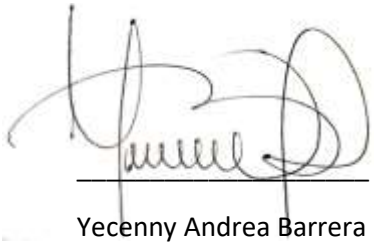


Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Coco**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es redonda, en el centro se hace una cruz en dónde va la decoración con coco.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es entre amarillo y naranja cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), fécula de maíz, azúcar, margarina industrial (prodigio), levadura y polvo de hornear (leudantes), color amarillo huevo CAROL de

	Colorisa, (contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Rollo**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es una masa con incorporación de grasa por capas, sin que se mezcle con la masa misma, la cantidad de capas se multiplica geométricamente, doblándola sobre sí misma.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), margarina industrial (prodigio), azúcar, levadura (leudante), sal, color amarillo huevo CAROL de Colorisa, (contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Leche**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es ovalada, con un ligero corte en la parte superior.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), margarina industrial (prodigio), azúcar, fécula de maíz, polvo de hornear y levadura (leudantes), sal, conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado

FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

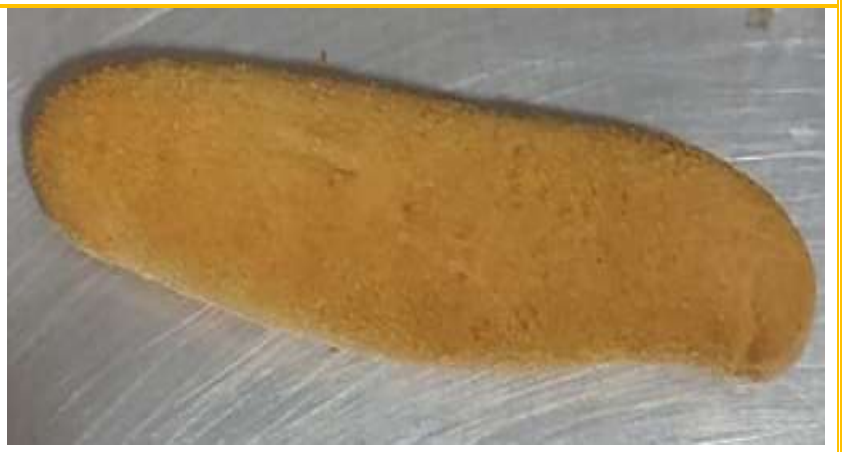
NOMBRE	**"PAN" fantasía: Caramelo**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado en forma redonda, color caramelo, sabor dulce, semiblando
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** Caramelo **El olor y sabor:** debe ser característico, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** semidura y lisa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), panela, bicarbonato de sodio (leudante), conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g

VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Palitos**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es alargada, en su superficie tiene miga de pan.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), margarina industrial (prodigio), azúcar, polvo de hornear y levadura (leudantes), sal, color amarillo huevo CAROL de Colorisa, (contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Blanco**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es ovalada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), azúcar, margarina industrial (prodigio), levadura (leudante) y sal, conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado

FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023

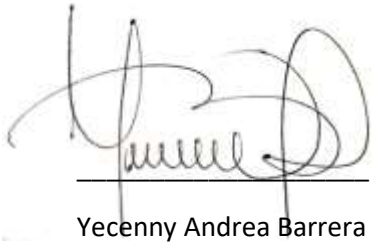


Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Queso**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es ovalada, en su interior tiene pedazos pequeños de cuajada y en su superficie tiene cuajada rallada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), margarina industrial (prodigio), cuajada fresca, azúcar, levadura (leudante), sal, color amarillo huevo CAROL de Colorisa,

	(contiene tartrazina), como colorante artificial, conservante (E282).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Mogolla**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es redonda.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), azúcar, margarina industrial (prodigio), levadura (leudante), sal, conservante (E282).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

NOMBRE	**"PAN" fantasía: Pudín**
IMAGEN	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene polvo de hornear y se elabora a base de harina de trigo fortificada, su forma es redonda, sobre una base de papel.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	**El color:** de la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado o ligeramente moreno, no debe estar quemado, ni tener material extraño alguno. **El olor y sabor:** debe ser característico del pan horneado, bien horneado sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** esponjosa, suave
INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de trigo fortificada (Flor Suprema), azúcar, margarina industrial (prodigio), huevos, polvo de hornear (leudante), sal, esencia de vainilla (como saborizante artificial), conservantes (E202-E211)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, almacenar el lugar fresco, seco, libre de olores fuertes y dentro de su empaque sellado
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.
PRESENTACION	15g, 20g, 30g, 40g
VIDA ÚTIL	30 días
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	NTC. 1363: Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia de la miga, además de las sustancias permitidas en el. El producto es elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, que dan garantía a la calidad e inocuidad del mismo. Cuenta con NSA-0014631-2023



Yecenny Andrea Barrera

Ing. Alimentos

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

GOBERNANCIÓN DEL HUILA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

CIUDAD: SALADO BLANCO	FECHA: 14-06-2023	ACTA N°:	IN_416601081729261_VEREDA_SAN_RAFAEL_2
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	PANADERÍA		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL HUILA			

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL:	CESAR AUGUSTO CHAVARRO		
CÉDULA / NIT:	1081729261	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	416601081729261
NOMBRE COMERCIAL:	PANNIN PANADERIA		
DIRECCIÓN:	VEREDA SAN RAFAEL (VEREDA SAN RAFAEL)	MATRICULA MERCANTIL:	286032
DEPARTAMENTO:	Huila	MUNICIPIO:	SALADO BLANCO
TELÉFONOS:	3202525091	FAX:	--
CORREO ELECTRÓNICO:	Cesar.chavarro88@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	CESAR AUGUSTO CHAVARRO		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C.C) 1081729261		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	CESAR AUGUSTO CHAVARRO PEÑA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(NIT) 1081729261		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	VEREDA SAN RAFAEL		
DEPARTAMENTO:	HUILA	MUNICIPIO:	SALADO BLANCO
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Festivos. De 07:00 a. m. a 08:00 p. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16-07-2022	FAVORABLE	(x)	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	-
		Favorable con requerimientos			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	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 PROCESO

1	EDIFICACION 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)	(2.0)	1.0	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	(2.0)	1.0	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2.0)	1.0	0	

1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10.0 %	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	(5.0)	2.5	0	
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)	(7.0)	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	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.)	(7.0)	3.5	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2.0)	1.0	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7.0)	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0 %	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**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.)	(5.0)	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	(9.0)		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	(7.0)	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	(4.0)	2.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**

5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	(7.0)	3.5	0	
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.)	(7.0)	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(4.0)	2.0	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	(4.0)	2.0	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(9.0)		0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	(2.0)	1.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33.0 %	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100.0%	**~~Favorable~~**	**90 - 100%**	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.
	Favorable con requerimientos	**60 - 89,9%**	
	Desfavorable	**< 59,9%**	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

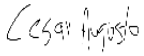
--

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Junio del año 2023 en la ciudad de SALADO BLANCO.
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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: MAGALY RAMIREZ RINCON CÉDULA: 36285919 CARGO: Contratista	

INSTITUCIÓN: Secretaría de salud 	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE: CESAR AUGUSTO CHAVARRO CÉDULA: 1081729261 CARGO: PROPIETARIO 	NOMBRE: MAGALY RAMIREZ RINCON CÉDULA: 36285919 CARGO: INSPECTOR ALIMEMTOS Y BEBIDAS 

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

GOBERNANCIÓN DEL HUILA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

CIUDAD: SALADO BLANCO	FECHA: 31-05-2023	ACTA N°:	IN_41660INW296_2

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DEL HUILA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO:	CESAR AUGUSTO CHAVARRO		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	(C.C) 1081729261		
PLACA DEL VEHÍCULO:	INW296	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:	INW296
TELÉFONOS:	3202525091		
CORREO ELECTRÓNICO:	Cesar.chavarro@gmail.com		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	VEREDA SAN RAFAEL SALADOBLANCO		
DEPARTAMENTO:	HUILA	MUNICIPIO:	SALADO BLANCO
CLASE DE VEHÍCULO:	VAN	MARCA:	JAC
MODELO:	2018	COLOR:	PLATA

TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO:	PRODUCTOS DE PANADERIA	SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	NO
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo, Festivos. De 04:01 a. m. a 04:00 a. m..	NÚMERO DE TRABAJADORES:	2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13-05-2023	FAVORABLE	(x)	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	-
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

EVALUACIÓN (EV.)

Aceptable (A)	Cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	(12.0)	6.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(12.0)	6.0	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12.0 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	(13.0)	6.5	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4.0)	2.0	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(13.0)	6.5	0	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	(6.0)	3.0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36.0 %	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	(15.0)	7.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15.0 %	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	(20.0)		0	
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	(5.0)	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100.0%	**~~Favorable~~**	**90 - 100%**
	Favorable con requerimientos	**60 - 89,9%**
	Desfavorable	**< 59,9%**

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	--
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	--

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

No se aplicó

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

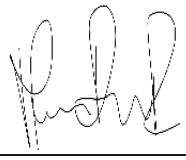
--

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 31 del mes de Mayo del año 2023 en la ciudad de SALADO BLANCO.
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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

NOMBRE: MAGALY RAMIREZ RINCON
CÉDULA: 36285919
CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud

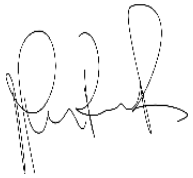


POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE: CESAR AUGUSTO CHAVARRO
CÉDULA: 1081729261
CARGO: PROPIETARIO



NOMBRE: MAGALY RAMIREZ RINCON
CÉDULA: 36285919
CARGO: PROPIETARIO



RESOLUCION Nro. 2023038759 del 23 de Agosto de 2023

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231225292 de fecha 2023/08/23 el (la) Señor(a) CESAR AUGUSTO CHAVARRO PEÑA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0014631-2023
VIGENTE HASTA:	2033/08/23
EXPEDIENTE:	20261528 **RADICACION:** 20231225292
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANES LEUDADOS VARIEDADES: PAN BLANCO, PAN LECHE, PAN COCO, PAN CALENTANO, PAN MOGOLLA, PAN QUESO, PAN PALITOS, PAN ROSCON, PAN ROLLO, PAN CARAMELO,
MARCA:	PANNIN,
PRESENTACION COMERCIAL:	15g, 20g, 30g, 40g,
TITULAR(ES):	CESAR AUGUSTO CHAVARRO PEÑA CON ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PANNIN PANADERÍA con domicilio en SALADOBLANCO - HUILA,
FABRICANTE(S):	CESAR AUGUSTO CHAVARRO PEÑA CON ESTABLECIMIENTO COMERCIAL PANNIN PANADERÍA Ubicado en la VEREDA SAN RAFAEL, con domicilio en SALADOBLANCO - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 23 de Agosto de 2023

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/08/23 12:38:32 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14979388021

(415)7707212489984(8020) 000001497938802 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 0 8 1 7 2 9 2 6 1	1	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 8 1 7 2 9 2 6 1	2 0 0 6 0 6 0 8

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Huila 4 1	Saladoblanco 6 6 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CHAVARRO	PEÑA	CESAR	AUGUSTO

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Huila 4 1	Saladoblanco 6 6 0

41. Dirección principal: VDA SAN RAFAEL

42. Correo electrónico: cesar.chavarro88@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 0 2 5 2 5 0 9 1	3 1 2 5 7 6 0 5 1 0

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 8 1	2 0 1 6 0 8 2 4	0 1 2 3	2 0 0 6 0 1 0 3				6 1 1 2	

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	0																								

50 - No responsable de Consumo restaurant

Usuarios aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 02 - 06 / 19 : 19: 46

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre CHAVARRO PEÑA CESAR AUGUSTO

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO