SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto semidulce a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-008218-2019
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg.
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fría: 1. En una olla, calienta 3 tazas de leche, con canela y azúcar a gusto. 2. En otra olla con leche fría, disuelve la Harina de Avena y agregarla a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continua la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos

CARACTERISTICAS — SENSORIALES, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Característico
Color: Crema ligeramente sepia
Sabor: Característico avena tostada
Textura: Sencilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometría: (retención malla)	
US N° 7	≤ 90%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0 14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEINA	≤ 16,5
CENIZAS	≤ 2,(
GRASAS	≤ 8,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	< 100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO				
REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	5	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONE...A (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2188 de 2006, Última actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997. BPM *Resolución 5109 de 2005. Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2006.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso de vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioro del material. *Los cuartos de almacenamiento deben estar siempre limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Realizó: Jorge Rodriguez

SuDespensa Bermudez S.A. NIT: 830111387-6

Auxiliar de Calidad

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018029713 DE 16 de Julio de 2018
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con 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 dictaron 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".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo 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. 20181141468 de fecha 16/07/2018, el (la) Señor (a) HUMBERTO BARRAGAN RAMIREZ, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 40 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 término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-005219-2018
EXPEDIENTE:	20147926 **RADICACION:** 20181141468
MODALIDAD:	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	AVENA, VARIEDADES: HOJUELA DE AVENA TRADICIONAL, AVENA PELADA ESTABILIZADA, HOJUELA DE AVENA GRANO ENTERO, HOJUELA INSTANTÁNEA DE AVENA
MARCA (S):	SUDESPENSA, AUSTRAL GRANOS,RINDE AVENA, ITATA
PRESENTACIONES COMERCIALES:	200g., 250 G., 300g., 350., 400g, 500 g., 600g., 750g., 800g., 900g., 1000g., 2000g., 3000g., 12,5 KILOS, 25 KILOS, 40 KILOS, 50 KILOS. ,
TITULAR (ES):	SUDESPENSA BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE (ES):	MOLINERA ITATA S.A. con domicilio en CHILE; PROCESADORA DE GRANOS AUSTRAL S.A. con domicilio en CHILE
IMPORTADOR (ES):	SUDESPENSA BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.
ENVASADOR (ES):	SUDESPENSA BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018029713 DE 16 de Julio de 2018
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO 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: AUTORIZAR el agotamiento de 38400 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSiA10I53108, expediente 19995001. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: 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.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 16 de Julio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Firma válida **SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO**
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Revisó: Aprobó: Ma Elizabeth Araque Mieth 1358
Revisó: DOT Dra Milena Alba Mancipe. Código 1476
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-029

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: **24-2361**

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	SUDESPENSA BARRAGAN S A	**LUGAR DE RECOGIDA:**	Corabastos Bodega 8 Local 2. Bogota	**I.D. MUESTRA:**	24-1564
NIT:	830111367-5	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	16/10/2024	**ODS:**	24-507
TELÉFONO:	3502087627	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	15/10/2024	**FECHA DE MUESTREO:**	12/10/2024
CONTACTO:	CARLOS BAQUERO / LUCAS ESCOBAR BARRAGAN	**LOTE (^)**		**FECHA DE RECEPCIÓN:**	14/10/2024
DIRECCIÓN:	Corabastos Bodega 8 Local 2. Bogota	**ESTADO:**	Procesado	**MUESTRA T (º C):**	18
CIUDAD:	BOGOTA	**TIPO DE EMPAQUE:**	Comercial	**RESPONSABLE MUESTREO:**	Biopolab
COTIZACIÓN Nº:	24-476	**TIPO DE MUESTRA:**	Granos y cereales	**RECEPCIÓN T (º C):**	18,9
		PRODUCTO:	Avena en hojuelas x500 g	**CANTIDAD (g/mL):**	500g
		HORA MUESTREO:	10	**OBSERVACIONES:**	N,E
ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE:**	N,E		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	Res 1407 de 2022 Granos enteros y/o triturados	CONFORMIDAD
26/01/2024	Mohos y Levaduras (O)	182	UFC/g ó mL	26	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008	3000 - 5000	CUMPLE
26/01/2024	*Escherichia coli (O)*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458:2018	<10	CUMPLE

BIOPOLAB

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: **24-2361**

(O) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017.
* Análisis subcontratados
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Quimico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 5/02/2024

Elaborado por: Angelica Vargas Montañez

BIOPOLAB

SYTAL

INFORME DE RESULTADOS

Nombre	Su despensa Barragán S.A.		
Dirección	Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogotá	Fecha toma de muestra	12/10/2024
Responsable	Lucas Escobar Barragán	Fecha de recepción	12/10/2024
Teléfono	4482515	Fecha de análisis	14/10/2024
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	20/10/2024
Descripción de la muestra	Avena Hojuela	Lote: 141223T1	
Muestra No	FQ-3022	FV: 22/10/2025	

ANÁLISIS FISICOS

Parámetro	Parcial 1 (%)	Parcial 2 (%)	Resultado (%)
Humedad	g/100g	10.50	NTC 529
Cenizas	g/100g	1.36	AOAC 988.88
Proteina total	g/100g	12.19	NTC 282
Grasa total	g/100g	4.12	NTC 666
Grasa saturada	g/100g	1.21	CG***
Grasa trans	g/100g	ND*	CG***
Fibra Dietaria	g/100g	11.24	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	71.26	NTC 512-2
Aporte Calorico	Kcal/100g	370.88	NTC 512-2
Azucares totales	g/100g	ND*	NTC 326
Colesterol	Mg/100g	ND*	CG***
Hierro	Mg/100g	3.77	AACC 985.35
Calsio	Mg/100g	98.72	AACC 985.85
Sodio	Mg/100g	33.53	AACC 985.85
Vitamina C	Mg/100g	ND*	HPLC**
Vitamina A	Mg/100g	ND*	HPLC**

Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita del laboratorio El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

ING. DIANA M. PRIETO VIZCAYA

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

Acta Número AS06E 704235

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha: 07	06	2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 508406	Número de Inscripción: AS0000001994	Número de carpeta: 508406
Razón social: SUDESPENSA BARRAGAN SA		
Nombre del establecimiento: SUDESPENSA		
NIT: 830111367 DV: 5	Sede: BG 98 1C 7/8/9	
Dirección: AK 80 2 51 BG 98 1C 7/8/9		
Ubicación: CORABASTOS		
Localidad: KENNEDY	UPZ: CORABASTOS	
Barrio: CORABASTOS	Teléfonos 4482515 / 2640771	
Correo electrónico para notificación* GRANOSBARRAGAN@SUDESPENSA.COM.CO		
Nombre propietario: SUDESPENSA BARRAGAN SA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 830111367-5	
Nombre representante legal: HECTOR URIEL BARRAGAN RAMIREZ		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 19387408	
Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 8 1C 2		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS		
Número de trabajadores: 52	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
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 03 06 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

		EVALUACIÓN
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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*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 by TapScanner

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

Acta Número
AS06E 704235

		EVALUACIÓN
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 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.

1.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.)	4 X	2	0	C
Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	- Se evidencian algunos paredes en superficie porosa. - Pisos en algunos arcos no continuos. - Cuarto de contramuestras con paredes en bloque expuesto. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	Techo en teja eternit en buen estado de mantenimiento. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned by TapScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	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.)	8 X	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned by TapScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)	5 X	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	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** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

Scanned by TapScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
'Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 704235

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
96	X	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

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 socializa: Hallazgos de la intervencion, infografia de vigilancia de la salud ambiental no se socializan acuerdos ya que se comercializan granos se dieron formatos de verificacion a rotulado de 9 productos ya que se avidencian productos de la misma naturaleza. Se anexa acta de vigilancia ley 1333 de 2009 no se avidencia producto de alcta sanitaria. Este concepto pierde validez si varian las condiciones higienico sanitarios por los cuales fue emitido. la persona que firma es el representante legal suplente

Por parte del establecimiento: NINGUNO

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 07 del mes de 06 del año 2023 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: Alix Yaneth Chacón López	Nombre: Carmen Forero Angelica Parra Pico
Tipo de documento: cédula	Tipo de documento: Cédula ced.
Número de documento: 52153517	Número de documento: 39650874 1014284348
Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos	Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos. Ingeniera Alimentos
Firma:	Firma: Angelica Parra Pico
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Lucas Escobar Barragan	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: 80135984	Número de documento:
Cargo: Representante legal X 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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned by TapScanner

INFORME DE ANALISIS

QUALIFIED SPA

MANUEL RODRIGUEZ N°645 SECTOR LOMAS COLORADAS , SAN PEDRO DE LA PAZ, CONCEPCION
Email: recepcion.concepcion@qualified.cl

Código Informe Concepción: CROM-3845/22

I.- INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Empresa : Monteverde S.A

Sres : Sadoc Andrioletti R.

Dirección : YUNGAY 786, HUÉPIL

II.- DATOS DE LA(S) MUESTRA(S)

Fecha y Hora de Recepción:	04-10-2022 16:48:00
Fecha Inicio:	05-10-2022 16:16:00
Fecha Término:	12-10-2022 17:45:00
Fecha Informe:	13-10-2022 17:42:09
Tipo de Muestra :	ALIMENTO EN GENERAL
Producto :	AVENA
Fecha Muestreo :	03-10-2022 16:42:00 **
Muestreado por :	NO INFORMA **
Lugar de Muestreo :	NO INFORMA **

III.- RESULTADOS MICOTOXINAS

Nº de Muestra	Identificacion de la Muestra **	Aflatoxina B1 (1)			Aflatoxina B2 (1)			Aflatoxina G1 (1)		
		LD(ppb) 0,05	LC(ppb) 1	U(µg/kg) 0,02	LD(ppb) 0,05	LC(ppb) 1	U(µg/kg) 0,02	LD(ppb) 0,05	LC(ppb) 1	U(µg/kg) 0,02
Q-041022-10862	AVENA	ND			ND			ND		

Nº de Muestra	Identificacion de la Muestra **	Aflatoxina G2 (1)			Deonxinivalenol (DON) (1)			Ocratoxina (OCRA A) (1)		
		LD(ppb) 0,05	LC(ppb) 1	U(µg/kg) 0,02	LD(ppb) 20	LC(ppb) 40	U(µg/kg) 5	LD(ppb) 4	LC(ppb) 8	U(µg/kg) 5
Q-041022-10862	AVENA	ND			ND			ND		

Certificate Nº 3921.01

INFORME DE ANALISIS

QUALIFIED SPA

MANUEL RODRIGUEZ N°645 SECTOR LOMAS COLORADAS , SAN PEDRO DE LA PAZ, CONCEPCION
Email: recepcion.concepcion@qualified.cl

Código Informe Concepción: CROM-3845/22

Nº de Muestra	Identificacion de la Muestra **	Zearalenona (ZEA) (1)		
		LD(ppb) 10	LC(ppb) 20	U(µg/kg) 5
Q-041022-10862	AVENA	ND		

IV.- OBSERVACIONES:

ND = No Detectado
LC = Límite de Cuantificación.
LD = Límite de Detección.
U = Incertidumbre expandida.

Estos resultados corresponden solo a las muestras analizadas y señaladas en este informe.
Este Documento no debe ser reproducido total o parcialmente sin la autorización expresa de Qualified SPA.
Los análisis marcados con asterísco (*) no están incluidos en el Alcance de Acreditación.
La información marcada con doble asterisco (**) corresponde a datos y muestras proporcionadas por el cliente, los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió.
El laboratorio no se hace responsable cuando la información es entregada por el cliente y pueda afectar la validez de los resultados.

INFORME DE ANALISIS

QUALIFIED SPA

MANUEL RODRIGUEZ N°645 SECTOR LOMAS COLORADAS , SAN PEDRO DE LA PAZ, CONCEPCION
Email: recepcion.concepcion@qualified.cl

Código Informe Concepción: CROM-3845/22

V.- METODOLOGÍAS EMPLEADAS:

(1) MQC-013 - Determinación de Micotoxinas.

VII.- REFERENCIA NORMATIVA:

- Determinación de Micotoxinas.:



DIEGO GUTIERREZ
Supervisor

Certificate Nº 3921.01