

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS										Código: FOR-PSS-232			
												Versión: 2			
												Fecha: Memo 0204006021 - 22/02/2024			
												Página: 1 de 1			
LOCALIDAD: BOISA SERVICIO SOCIAL: COMEDORES															
UNIDAD OPERATIVA: MANZANARES															
AÑO: 2024															
FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTRA CONTAMINACIÓN Y PERMANENTE	CERTIFICADO MÉDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
												SI	NO		
18/02/24	4:00 p. m.	29381	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2025	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
18/02/24	4:00 p. m.	1444	PULPAS HORTY PULPAS	PULPAS	GZ2804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/9/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
18/02/24	4:00 p. m.	272	MAKRO	ABARROTÉS HUEVOS MAYONESA	WPQ088	VICTOR DIAZ	09/11/2023	09/11/2023	79491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
18/02/24	4:00 p. m.	272	MAKRO	DERIVADOS LACTEOS	JKU385	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
8/8/02/24	4:00 p. m.	29395	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2025	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
8/8/02/24	4:00 p. m.	1502	PULPAS HORTY PULPAS	PULPAS	GZ2804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/9/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
8/8/02/24	4:00 p. m.	286	MAKRO	ABARROTÉS HUEVOS MAYONESA	WPQ088	VICTOR DIAZ	09/11/2023	09/11/2023	79491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
8/8/02/24	4:00 p. m.	286	MAKRO	DERIVADOS LACTEOS	JKU385	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
15/8/02/24	4:00 p. m.	29396	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2025	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
15/8/02/24	4:00 p. m.	1562	PULPAS HORTY PULPAS	PULPAS	GZ2804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/9/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
15/8/02/24	4:00 p. m.	296	MAKRO	ABARROTÉS HUEVOS MAYONESA	WPQ088	VICTOR DIAZ	09/11/2023	09/11/2023	79491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
15/8/02/24	4:00 p. m.	296	MAKRO	DERIVADOS LACTEOS	JKU385	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
22/8/02/24	4:00 p. m.	29387	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2025	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
22/8/02/24	4:00 p. m.	1615	PULPAS HORTY PULPAS	PULPAS	GZ2804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/9/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
22/8/02/24	4:00 p. m.	301	MAKRO	ABARROTÉS HUEVOS MAYONESA	WPQ088	VICTOR DIAZ	09/11/2023	09/11/2023	79491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
22/8/02/24	4:00 p. m.	301	MAKRO	DERIVADOS LACTEOS	JKU385	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
29/8/02/24	4:00 p. m.	31889	CARNES EL TRIUNFO	CARNES	SKM154	JONATHAN ANTONIO SANCHEZ	20/05/2025	20/05/2024	1023938840	7/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
29/8/02/24	4:00 p. m.	1635	PULPAS HORTY PULPAS	PULPAS	GZ2804	JUAN CANTOR	19/03/2024	19/03/2024	1.023.881.210	28/9/2024	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
29/8/02/24	4:00 p. m.	305	MAKRO	ABARROTÉS HUEVOS MAYONESA	WPQ088	VICTOR DIAZ	09/11/2023	09/11/2023	79491820	6/9/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
29/8/02/24	4:00 p. m.	305	MAKRO	DERIVADOS LACTEOS	JKU385	HUGO RINCON	19/04/2024	19/04/2024	1075662944	4/10/2023	FAVORABLE	X		JIMMY ROJAS	
OBJETIVO															
Verificar que el vehículo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.															
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO															
Localidad: escriba el nombre de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa.															
Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social, etcétera.															
Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Teneo, Verbenal.															
Fecha entrega: escriba la fecha y hora de entrega de los alimentos.															
Placa de la unidad: escriba la placa de la unidad de transporte de los alimentos. Ejemplo: GZ-22															
Número de la factura: escriba el número de la factura correspondiente a los alimentos que está recibiendo.															
Nombre del proveedor: escriba el nombre del proveedor que hace entrega de los alimentos.															
Grupo de alimento entregado: escriba el grupo de alimento que está recibiendo, ejemplo: carnes, pollo, frutas y verduras, leche, queso, etcétera. No debe escribir todos los alimentos que son recibidos.															
Placa de vehículo transportador: escriba la placa del vehículo que hace la entrega de alimentos.															
Nombre de quien entrega los alimentos: escriba el nombre de la persona encargada de hacer entrega de los alimentos. No el nombre del proveedor.															
Número de documento de quien entrega los alimentos: escriba el número de documento en letra legible de la persona que realizó la entrega de alimentos a la unidad operativa.															
Fecha emisión concepto sanitario del vehículo transportador: escriba la fecha en que fue emitido el concepto sanitario del vehículo que transporta los alimentos a la unidad operativa. Solicite el concepto sanitario al conductor del vehículo.															
Concepto sanitario emitido para los alimentos transportados: verifique si el concepto sanitario fue emitido para transportar los alimentos que está transportando, ejemplo el vehículo tiene concepto sanitario para frutas y verduras pero está realizando entrega de carne, para este caso marque en la casilla correspondiente NO.															
Nombre de quien verifica el vehículo transportador: escriba el nombre de la persona que realizó la verificación del vehículo, en ningún caso podrá hacerlo el personal manipulador del servicio de alimentación, deberá realizarlo el responsable o coordinador de la unidad operativa o a quien este delegue.															
Observaciones: Si se observa alguna situación reportada con la legión del vehículo, con el uso del grupo, temporada y lista del personal que hace la entrega de alimentos o con la producción manipulación de alimentos por parte del personal que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa.															

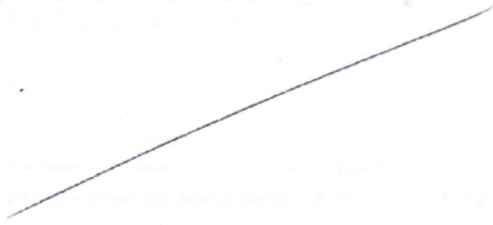
E.S.E.: <u>Subred Integrada de Servicios de Salud Norte</u>		Fecha: <u>07/10/2023</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>878</u>	Número de Inscripción: <u>SKM154</u>	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>Vía Pública</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>C1 156 8 52</u>			
Localidad: <u>Usaquén</u>			
UPZ: <u>San Cristóbal Norte</u>	Barrio: <u>Barrios Unidos Norte</u>		
Nombre del propietario del vehículo: <u>José Colodonia Gutierrez Guzman</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>93082846</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>josegutierrez54@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>		Teléfono: <u>310 3433120</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Miguel Angel Gutierrez Aldana</u>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>1023959037</u>	
Correo electrónico para notificación*: <u>josegutierrez54@gmail.com</u>			
Dirección de Notificación: <u>Kr 8 este 170 59 sur</u>		Teléfono: <u>310 3433120</u>	
Línea de intervención: <u>Alimentos, Saneamiento y Seguros</u>			
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☐ NO ☒			
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>		Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>	
Modelo: <u>2005</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>	Placa: <u>SKM154</u>	
Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐			
Sistema de frío: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:			
Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒			
Otras especies, cuál?			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>06/10/2022</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>100</u> %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
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			
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

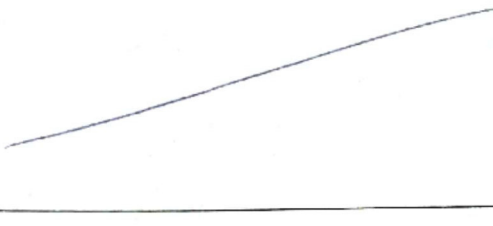
EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

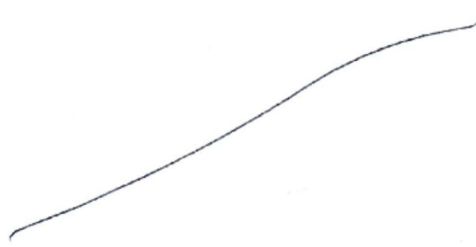
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X	5,5	0	 C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
-------------------------	----	--

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	 C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
-------------------------	----	--

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	 C

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	 <div>C</div>
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16).	11 X	5,5	0	 <div>C</div>
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 Y	3 X	0	Faltan soportes que validen la continuidad del plan de capacitación <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
4. SANEAMIENTO 4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	 <div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11	5,5	0	
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11	5,5	0	
5.3 Cadena de frío (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13		0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				35
				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
97	X Favorable	80-100%	
	Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO	
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	
Congelación ☐	Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Decomiso ☐	Destrucción o desnaturalización ☐

VI. OBSERVACIONES	
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin cargo: no se evidencia producto para verificación de rotulado. Se advierte que cada tipo de producto es transportado por separado.</p> <p>Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:</p>	

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>07</u> del mes de <u>10</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.</p> <p>NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>	

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Karen Elizabeth Reyes Jimenez</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1070594308</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en Sincronización</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Nicol Angel Gutierrez Albornoz</u>	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: <u>1023959037</u>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <u>[Firma]</u>			

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

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

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE		Fecha: 08/09/2022	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: 53251	Número de Inscripción: 22356	Número de carpeta: 53251	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS SAMPER MENDOZA			
Dirección donde se realiza la inspección: BR 22 22A 26			
Localidad: MARILLAS			
UPZ: LA SABANA	Barrio: SAMPER MENDOZA		
Nombre del propietario del vehículo: ADRIANA MORALES			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 53891738	
Correo electrónico para notificación*: NO TIENE			
Dirección de Notificación: BR 3A 163 11		Teléfono: 3123612881	
Nombre del propietario del producto: ADRIANA MORALES			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 53891738	
Correo electrónico para notificación*: NO TIENE			
Dirección de Notificación: BR 3A 163 11		Teléfono: 3123612881	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS			
Clase de vehículo: CAMIONETA	Tipo de carrocería: FURGON		
Modelo: 2021	Marca: JAC	Placa: JH4385	
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: FRUTAS CONGELADAS, FRUTAS FRESCAS, DERIVADOS LÁCTEOS			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 15 09 2022 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección 91 %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐	
Solicitud oficial ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique:			
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

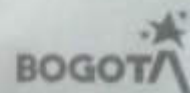
*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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



SECRETARÍA DE
SALUD



1.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	6	0	se evidencio piso con desprendimiento de pintura en unidad de carga leyenda obligatoria completa
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6
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	6	0	Estibas en buen estado
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12
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	6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	certificado medico 02 - 09 - 2023
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	6,5	0	Personal con dotación completa

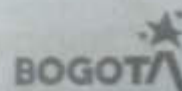
Inspección Vigilancia y Control | Subsecretaría de Salud Pública

Hoja 2/4

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



SECRETARÍA DE
SALUD



CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	x 6	3	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	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	x 7,5	0	Se evidenció piso con desprendimiento de pintura que dificulta procesos de limpieza
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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.)	y 20		0	Temperatura de unidad de carga en el momento de la inspección 2.7 °C.
				C
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.)	x 5	2,5	0	
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Seleccionar con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
86.5	☐ Favorable	90-100%	
	☒ Favorable con requerimientos	60-89.9%	
	☐ Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
☐ Congelación	☐ Suspensión total de trabajos o servicios
☐ Decomiso	☐ Destrucción o desnaturalización

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria: <i>se socializa el acta de inspección sanitaria y la estrategia de autogestión. La emisión de este concepto sanitario no tiene costo. No se encuentra producto de alerta sanitaria. No tiene cargo en el momento, no se anexa acta.</i>	
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: <i>Ninguna</i>	

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 <u>09</u> del mes de <u>10</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección. 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: <i>Grisely Hurtado Aguila</i>	Nombre:		
Tipo de documento: <i>cc</i>	Tipo de documento:		
Número de documento: <i>1033964780</i>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <i>tecnólogo ambiental</i>	Profesión u oficio:		
Firma:	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <i>Héctor Alberto López P.</i>	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: <i>79579347</i>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <i>[Firma]</i>			

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

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

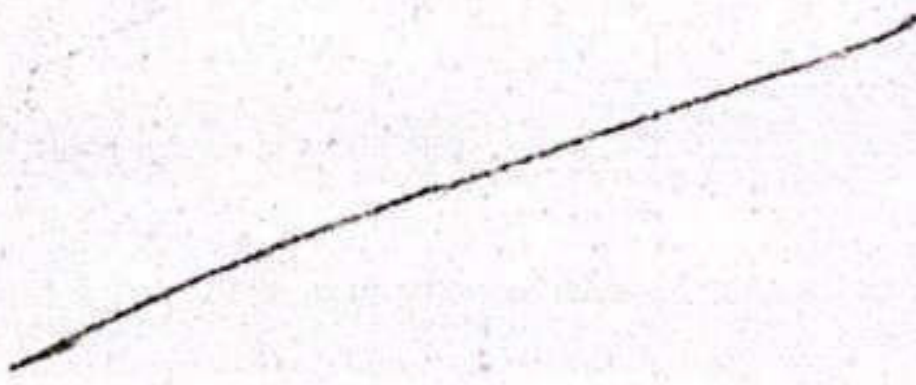
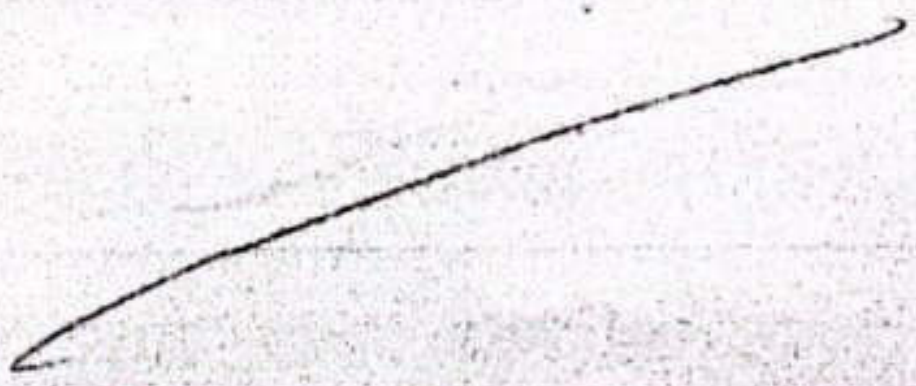
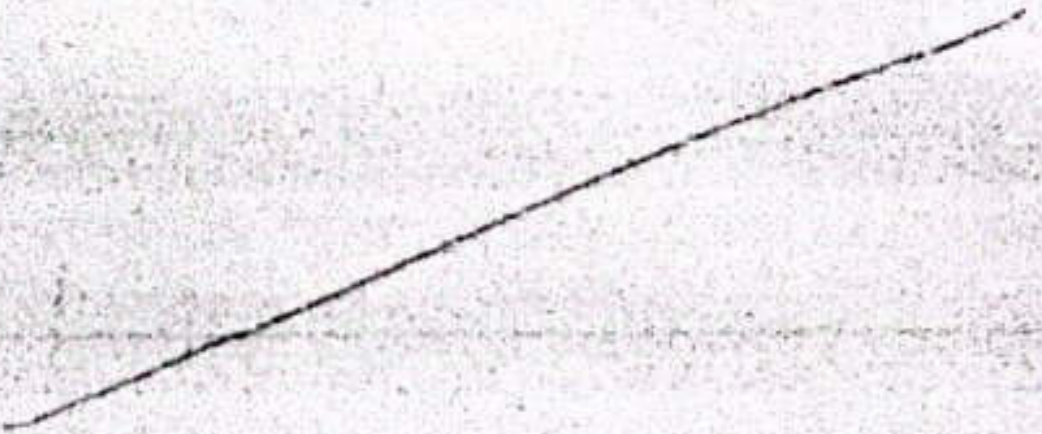
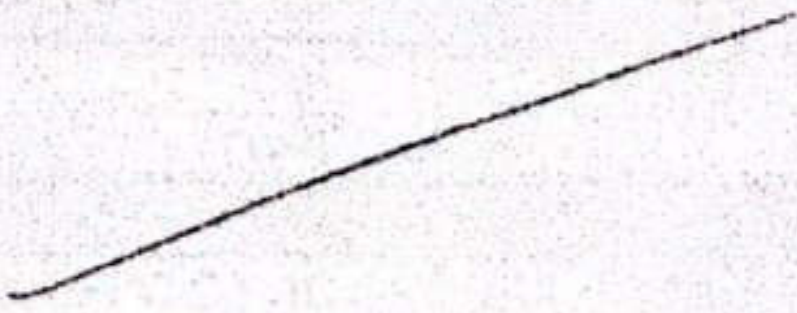
E.S.E.: <i>Subred sur accidente</i>		Fecha: <i>06 09 2023</i>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <i>52998</i>	Número de Inscripción: <i>39133</i>	Número de carpeta: <i>52998</i>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <i>Caps zona Franca</i>			
Dirección donde se realiza la inspección: <i>Kr 106 15 A 32</i>			
Localidad: <i>Fontibon</i>			
UPZ: <i>Zona Franca</i>		Barrio: <i>Predio condinamarca</i>	
Nombre del propietario del vehículo: <i>Alba Diela Tejada Torres</i>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <i>26599066</i>	
Correo electrónico para notificación* <i>No tiene</i>			
Dirección de Notificación: <i>Kr 34 A 27 A 53</i>		Teléfono: <i>7186846</i>	
Nombre del propietario del producto: <i>Victor Hugo Diaz Alfonso</i>			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <i>39991810</i>	
Correo electrónico para notificación* <i>No tiene</i>			
Dirección de Notificación: <i>Kr 34 A 27 A 53</i>		Teléfono: <i>7186846</i>	
Línea de intervención: <i>Alimentos sanos y seguros</i>			
Clase de vehículo: <i>Camioneta</i>		Tipo de carrocería: <i>Furgon</i>	
Modelo: <i>2018</i>	Marca: <i>Chevrolet</i>	Placa: <i>WPA088</i>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒			
Número de trabajadores: <i>1</i>		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: <i>Frutas, verduras, Granos, huevos y Abarrotes en general</i>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <i>DD MM AAAA</i> <i>12 08 2020</i>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <i>97</i> %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
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		CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

1.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	X	0	Se evidencia deterioro en paredes internas de unidad de carga 1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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	6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	2	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	6,5	0	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	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	7,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	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	 C
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	2,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	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.
94	X Favorable	90-100%	
	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO			
Número total de muestras tomadas			
Número del acta de toma de muestras			
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS			
Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta			
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
Congelación ☐		Suspensión total de trabajos o servicios ☐	
Decomiso ☐		Destrucción o desnaturalización ☐	
VI. OBSERVACIONES			
<p>Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga, no se encuentran productos objeto de rotulado, se anota número de cedula propietario del vehículo 26599006</p> <p>Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:</p>			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
<p>Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>06</u> del mes de <u>09</u> del año <u>2023</u> en la ciudad de Bogotá D. C.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.</p> <p>NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.</p>			
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Victor Alfonso Mejia Ferrano</u>	Nombre:		
Tipo de documento: <u>cc</u>	Tipo de documento:		
Número de documento: <u>1037807068</u>	Número de documento:		
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo saneamiento</u>	Profesión u oficio:		
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Victor Hugo Diaz Alfonso</u>	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: <u>79497870</u>	Número de documento:		
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:		
Firma: <u>[Firma]</u>			
<p>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"</p> <p>NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"</p>			

E.S.E.: <u>SURBEO CENTRO ORIENTE</u>		Fecha: <u>28</u> <u>03</u> <u>2024</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>48255</u>	Número de Inscripción: <u>31049</u>	Número de carpeta: <u>48255</u>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>COOPERACION DE AABROS DE BOGOTA SA</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>AK 80 2 51</u>			
Localidad: <u>KLANNEDY</u>			
UPZ: <u>COBARRUS</u>		Barrio: <u>COBARRUS</u>	
Nombre del propietario del vehículo: <u>BANCO DAVIVIENDA JA</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860034313</u>			
Correo electrónico para notificación* <u>COMERCIAL@HOTYPULPAS.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>KB 14 ESTE 760 23 SUP</u>			Teléfono: <u>322 8757</u>
Nombre del propietario del producto: <u>HOTYPULPAS SAS</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>901108921-2</u>			
Correo electrónico para notificación* <u>COMERCIAL@HOTYPULPAS.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>KB 14 ESTE 760 23 SUP</u>			Teléfono: <u>322 8757</u>
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>			
Clase de vehículo: <u>CAMIONETA</u>		Tipo de carrocería: <u>FURTON</u>	
Modelo: <u>2020</u>	Marca: <u>CHEVROLET</u>	Placa: <u>627804</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☒ <u>LUNES A SABADO</u>			
Tipo de productos que transporta: <u>PULPAS DE FRUTAS, FRUTAS Y OTROS VEGETALES</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>01 04 2023</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>97</u> %
		Favorable con requerimientos ☐	
		Desfavorable ☐	
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
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		CALIFICACIÓN	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

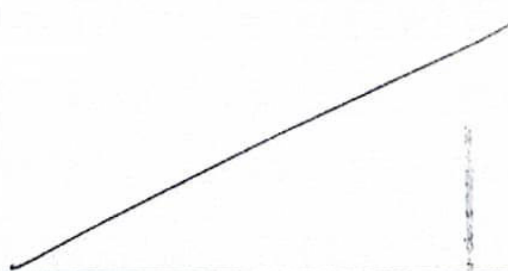
Hoja 1/4

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



SECRETARÍA DE
SALUD



1.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.)	X 12	6	0	UNIDAD DE CARGA EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		
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.)	X 12	6	0	ESTIBAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION UNIDAD DE FRIU EN FUNCIONAMIENTO CANASTILLAS PLASTICAS EN BUEN ESTADO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		
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.)	X 13	6,5	0	 C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	PRESENIA RECONOCIMIENTO MEDICO VIGENTE APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS. FECHA: MARZO 19 DE 2024 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.)	X 13	6,5	0	UNIFORME DE MANIPULADOR ACORDE A LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR CON MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS C

Impreso: Escritura General - Subdirección Ingeniería Sanitaria

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION SIN EMBARGO CRONOGRAMA NO INDICA FECHAS DE CAPACITACIONES EN ENTREVISTA MANIFIESTA CONOCIMIENTO
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33
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.)	X 15	7,5	0	VEHICULO LIMPIO AL MOMENTO DE LA INTERVENCION
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15
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.)	X 20		0	PRODUCTO ALMACENADO SEGUN SUS CONDICIONES DE CONSERVACION TEMPERATURA EVIDENCIADA AL MOMENTO DE LA INSPECCION -185°C
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.)	X 5	2,5	0	SE VERIFICA EMPAQUE, ROTULADO Y VIDA UTIL DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPORTADO EVIDENCIANDO CUMPLI- MIENTO.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se anexa formato de verificación de rotulado de producto de leche y que es el único transportado en el momento de la inspección. No se evidencian productos objeto de alertas sanitarias ni de temporada. Se socializan hallazgos, integración de vigilancia de la salud ambiental. Se actualizan datos.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 210 del mes de 03 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

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: <u>Adolfo Cruz Marin</u>		Nombre: <u>HERNAN DARI GARCIA</u>	
Tipo de documento: <u>Cédula</u>		Tipo de documento: <u>CEUTA</u>	
Número de documento: <u>1013611152</u>		Número de documento: <u>8000340</u>	
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en Suministro Ambiental</u>		Profesión u oficio: <u>TECNICO LABORAL POR COMPETENCIA EN MANEJO AMBIENTAL</u>	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma: <u>[Firma]</u>	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>JUAN CAMILO CANTOR GALCIA</u>		Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: <u>1023 881 210</u>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		Firma:	
Firma: <u>[Firma]</u>			

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

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