INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8037242 de 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	REGIONAL CUNDINAMARCA – CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8037242 de 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	04 de julio de 2025
OBJETO	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION NECESARIOS PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES DE LAS AREAS DE ALIMENTOS LACTEOS, CARNICOS, ESCUELA GASTRONOMICA, ÁREAS DE AGROINDUSTRIA DE LOS PROGRAMAS DE ATENCION A VICTIMAS, PROGRAMAS DE ARTICULACION CON LA MEDIA, PROGRAMA CAMPESENA - AGROINDUSTRIA, PRODUCCION DE CENTROS E INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION EN CALIENTE PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE CONVIVENCIA Y LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA SENA.
CONTRATISTA	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
CC o NIT	1.032.416.457 – 6
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro de Biotecnología Agropecuaria
FECHA DE INICIO	07 de julio de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Ciento Cincuenta (150) días.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 982.913.924,00
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	06 de diciembre de 2025.
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 982.913.924,00
FORMA DE PAGO	Pagos parciales
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	001
PERIODO DEL INFORME	Desde el 07/07/2025 al 31/07/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
OBLIGACIONES ESPECIFICAS: 1. El contratista entregará al Centro de Biotecnología Agropecuaria los	El contratista entrego los elementos de acuerdo a las solicitudes que se hicieron	Remisiones de entrega.

bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos de acuerdo con la necesidad y como lo vaya solicitando el supervisor del contrato.	para los programas de formación de Gastronomía y Producción de Casino.	
2. El contratista entregará los elementos, alimentos, lácteos y cárnicos en las instalaciones del Centro de Biotecnología Agropecuaria ubicada en el Km 7 vía Mosquera, con los protocolos de bioseguridad necesarios, bajo los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional.	El contratista entrega los elementos e insumos solicitados de acuerdo a los protocolos de Bioseguridad.	Certificación del Contratista.
3. Reemplazar y/o sustituir a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que NO cumplan con los requisitos exigidos de acuerdo con las especificaciones técnicas y el informe del supervisor del contrato.	En este periodo de ejecución no se han realizado devoluciones de los elementos recibidos.	
4. Reemplazar a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que no estén en buen estado, tengan magulladuras, presenten descomposición o no cumplan con las condiciones sanitarias para el consumo.	En este periodo de ejecución no se han realizado devoluciones de los elementos recibidos.	
5. Garantizar la ejecución del objeto contratado en los plazos establecidos, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en el estudio previo y la invitación pública y de acuerdo con la propuesta aceptada por la entidad.	El contratista cumple con lo solicitado en los plazos establecidos.	Remisiones de entrega.
6. Los costos del transporte y distribución de los elementos serán asumidos por el proveedor.	El contratista entrega las materias primas en transporte adecuado para alimentos.	Fotos Anexas.
7. Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el	El contratista ha cumplido a cabalidad con las	Lista de Chequeo de suministro.

desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control de vigilancia.	especificaciones descritas en el contrato, así como la Normatividad que lo regula.	
8. El transporte para efectuar la ejecución del contrato debe ser cubierta por el contratista.	El contratista entrega los elementos del contrato en vehículos de su propiedad.	Fotos Anexas.
9. Informar al SENA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato para efectos de que se asuma las medidas necesarias.	En el periodo de ejecución no se han presentado novedades frente a la entrega de los elementos contratados.	
10. En cumplimiento de los dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales) a partir del día del perfeccionamiento del contrato y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA de planilla asistida.	El contratista aporta el pago de Seguridad social correspondiente al periodo de ejecución del contrato.	Documento GF de la Factura FE327, que reposa en la plataforma SECOP.
11. Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.	El contratista adquiere los productos agropecuarios en la Plaza de Mercado PALOQUEMAO, en Convenio con Mercados Amelia y como pequeño productor Agropecuario local al señor JOSE NESTOR CALDERON PORRAS.	Certificación del pequeño productor Agropecuario.
12. Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la ley 80 de 1993.	El contratista ha cumplido con lo solicitado en los tiempos requeridos.	Remisiones de entrega.
13. No estar incurso en ningún de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normas).	El contratista allega certificación bajo gravedad de juramento, que no se encuentra con inhabilidades y/o incompatibilidades de	Certificación de Inhabilidades e incompatibilidades.

	acuerdo al Art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normatividad.	
14. Las demás que se hagan necesarias tendientes al cabal cumplimiento del objeto pactado.	El contratista ha cumplido a cabalidad.	
Obligaciones Generales del Contratista: 1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	El contratista ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual.	Lista de Chequeo.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	El contratista ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual.	Lista de Chequeo.
3. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos	El contratista presento Póliza de Cumplimiento N.º 11-44-101258909 y Póliza de Responsabilidad Civil Nº 11-40-101079965.	Pólizas adjuntas en la plataforma SECOP.
4. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	El contratista factura los elementos entregados, de acuerdo con los precios establecidos en la oferta económica aceptada en el proceso contractual.	Documentos del contrato en plataforma SECOP II.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones	El contratista cumple con lo solicitado.	
6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	El contratista presenta facturación electrónica, cumpliendo con lo establecido por la DIAN.	Factura FE327
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	El contratista cumple con lo solicitado en los plazos establecidos.	Remisiones de entrega.

8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.	El contratista aporta el pago de Seguridad social correspondiente al periodo de ejecución del contrato.	Documento GF de la Factura FE327, que reposa en la plataforma SECOP.
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	El contratista ha cumplido con lo solicitado.	Documentos soportes de la ejecución.
10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	El contratista cumple con lo solicitado.	
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	En el periodo de ejecución no se han presentado novedades frente a la entrega de los elementos contratados.	
12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	A la fecha no se ha presentado alguna novedad al respecto.	
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para	A la fecha de ejecución no se han presentado este tipo de situaciones.	

que se adopten las medidas necesarias.		
14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.	A la fecha de ejecución no se ha hecho préstamo de elementos por parte de la Entidad.	
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	El contratista cumplido ha cumplido con todo lo solicitado.	- Remisiones de entrega.

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

1. Presentar certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.	La contratista allega los certificados de afiliación a seguridad social vigentes.	- Documento GF de la Factura FE327, que reposa en la plataforma SECOP.
2. Presentar copia de los pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	El contratista aporta el pago de Seguridad correspondiente al periodo de ejecución del contrato.	- Documento GF de la Factura FE327, que reposa en la plataforma SECOP.
3. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	El contratista entrega los alimentos con la rotulación de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	- Fotos Anexas.
4. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor	El contratista allega las actas de inspección sanitaria de la secretaria de Salud, realizadas a los establecimientos con los cuales tiene convenio comercial para la adquisición de los productos a entregar en el Contrato.	- Acta de Inspección sanitaria MERCADOS AMELIA. - Acta de Inspección sanitaria de CARNES LA EXCELENCIA. - Acta de Inspección sanitaria de MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS.

	tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.		
5.	Alimentos Refrigerados y/o Congelados - Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro - Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Los alimentos perecederos que requieren cadena de frio, se entregan en vehículo termoking, que cumplen con las condiciones de temperatura que asegura la cadena de frio.	- Lista de chequeo - Fotos Anexas.
6.	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material	Los vehículos utilizados por el Contratista para el transporte de alimentos, cumplen con la Normatividad vigente.	- Fotos Anexas. - Acta de inspección sanitaria de los vehículos.

adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. - En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
7. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	El contratista notifica la persona que hace la entrega semanal de los insumos con los respectivos documentos.	- Documento GF de la Factura FE327, que reposa en la plataforma SECOP.
8. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. - Acta de entrega de elementos de protección personal	El Contratista cumple con lo solicitado, en este requisito.	- Informe presentado por el contratista.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31/07/2025	FE327	$ 25.031.732,40	$ 25.031.732,40	$ 957.882.191,60	2,5 %

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** Julio 2025	**Planilla nro.** 9488444134 **del** 16 de julio de 2025.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N/A

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

LISTADO DE INSUMOS DE FRUTAS Y VERDURAS ENTREGADOS EN ESTE PERIODO:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad recibida
1	AGUACATE	Kg	**6**
2	AJOS	Kg	**1**
3	ALBAHACA FRESCA	Kg	**1**
4	APIO EN RAMA	Kg	**1**
5	ARVEJA VERDE DESGRANADA	Kg	**2**
6	BANANO TIPO EXPORTACION	Kg	**1**
7	BROCOLI	Kg	**1**
8	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kg	**4**
9	CEBOLLA CABEZONA MORADA	Kg	**1**
10	CEBOLLA LARGA	Kg	**3**
11	CEBOLLA PUERRO	Kg	**1**
12	CILANTRO	Kg	**1**

13	DURAZNO NACIONAL	Kg	**1**
14	ESPINACAS	Kg	**3**
15	FRESAS	Kg	**1**
16	GRANADILLA	Kg	**3**
17	GUAYABA	Kg	**3**
18	GULUPA	Kg	**4**
19	HABICHUELAS	Kg	**1**
20	KIWI	Kg	**2**
21	LECHUGA BATAVIA	Kg	**3**
22	LECHUGA CRESPA / MORADA	Kg	**1**
23	LIMON TAHITI	Kg	**6**
24	LULO	Kg	**4**
25	MANDARINA ARRAYANA	Kg	**7**
26	MANGO TOMMY	Kg	**4**
27	MANZANAS VERDES	Kg	**7**
28	MAZORCAS	Kg	**4**
29	MELON	Kg	**10**
30	MORA	Kg	**5**
31	NARANJAS VALENCIA	Kg	**8**
32	PAPA CERO O R-12	Kg	**4**
33	PAPA CRIOLLA	Kg	**5**
34	PAPA PASTUSA	Kg	**20**
35	PAPA SABANERA	Kg	**5**
36	PAPAYA MARADOL	Kg	**5**
37	PATILLA	Kg	**2**
38	PEPINO COHOMBRO	Kg	**1**
39	PERA IMPORTADA	Kg	**8**
40	PEREJIL	Kg	**1**
41	PIMENTON	Kg	**1**
42	PIÑA GOLDEN	Kg	**8**
43	PLATANO MADURO	Kg	**5**
44	PLATANO VERDE	Kg	**7**
45	PULPA DE FRESA	Kg	**12**
46	PULPA DE GUANABANA	Kg	**2**
47	PULPA DE LULO	Kg	**2**
48	PULPA DE MANGO	Kg	**15**
49	PULPA DE MARACUYA	Kg	**10**
50	PULPA DE PIÑA	Kg	**13**
51	RABANO	Kg	**2**
52	RAICES CHINAS	Kg	**10**
53	REMOLACHA	Kg	**2**
54	REPOLLO BLANCO	Kg	**12**
55	REPOLLO MORADO	Kg	**2**
56	TOMATE CHERRY	Kg	**10**
57	TOMATE CHONTO	Kg	**16**
58	TOMATE DE ARBOL	Kg	**5**
59	TOMATE MILANO	Kg	**16**

60	TORONJA	Kg	**5**
61	UCHUVA	Kg	**5**
62	UVA ROJA IMPORTADA	Kg	**8**
63	UVA VERDE IMPORTADA	Kg	**10**
64	YUCA	Kg	**16**
65	ZANAHORIA	Kg	**12**
66	ZUCCINI VERDE	Kg	**12**

Para constancia se firma a los ocho (08) días del mes de agosto de 2025.



DICKENS MEYERBER BUITRAGO VANEGAS
SUPERVISOR
Líder Bienestar al Aprendiz



LEIDY VANESSA PEREA
APOYO A LA SUPERVISIÒN

Elaboró: Leidy Vanessa Perea - Cargo: Profesional Escuela Gastronómica 

FOTOS ANEXAS

















VEHICULOS CON LEYENDA DE "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"





Soacha, 6 de agosto de 2025

Señores

Servicio nacional de aprendizaje CBA

Contrato de Suministros No CO1.PCCNTR.8037242

Asunto: CERTIFICACIÓN – PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Yo, DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS identificada con CC 1.032.416.457 de Bogota, en mi calidad DE PERSONA NATURAL Y CONTRATISTA, certifico que los trabajadores de la empresa sin excepción alguna han cumplido con el protocolo de bioseguridad establecido por la empresa y acataron las indicaciones de bioseguridad de la entidad contratante: servicio nacional de aprendizaje Sena, en cada una de las entregas realizadas en la sede Mosquera.

Certifico también que la empresa durante la ejecución de todo el contrato, realizo seguimiento de sintomatología del COVID-19 y otros virus del personal relacionado con la ejecución del contrato.

Tecnology live

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT. 1032416457-6

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA 0078

En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021. Se Prosigue a la celebración la promesa de contrato de proveeduría, entre el proponente (CONTRATISTA) DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS identificada con CC 1.032416.457 de Bogotá siendo esta vecina del municipio y el pequeño productor de la región central CIKA FULLFRUTAS con NIT 901.826.533-8, siendo así las dos partes acuerdan, la entrega de productos de alimentos agropecuario de acuerdo a la adjudicación del contrato Nro CO1.PCCNTR.8037242, cuyos términos de la presente PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA, será siendo efectiva al contrato formal, en las cantidades y periodicidad indicadas, durante la vigencia del año 2025, cobijando así el 30% de lo Contratado por CIKA FULLFRUTAS según la posición del contratista.

Producto agropecuario	variedad(es) producto	Cantidad (a comprar mensual)	Unidad (kg, litro, tonelada, unidad)	Frecuencia de la entrega (diaria, semanal, quincenal, mensual)	Fecha y Lugar de entrega	No. de entregas pactadas Por mes	Condiciones De embalaje o empaque
Alimentos perecederos y no perecederos	productos de frutas y productos alimenticios	Según la solicitada en el contrato	De acuerdo con requerimiento o y necesidad, según presentación del producto cantidades o peso solicitado	Semanal	Bogotá Y sus alrededores	3	De acuerdo con la presentación del producto, conservando en producto en condiciones aptas para su consumo y conservación

Periodo de ejecución dos meses o más, según prorroga de contrato con la entidad pública. Dado en la ciudad de Bogotá a los 11 días de junio del 2025

DIANA MARCELA GUERERRO BARAJAS
CC. 1.032.416.457 de Bogotá
PROPONENTE

JUAN ANTONIO CÁRDENAS
CC. 79.450.983
PRODUCTOR CIKA FULLFRUTAS

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

CIKA FULL FRUTAS S.A.S

NIT 901.826.533-8

"ATREVETE A SER NATURAL"

Nuestra empresa **CIKA FULL FRUTAS SAS.,** situada en Colombiana en la ciudad de Bogotá, D.C., dedicada a la producción, comercialización y distribución de pulpa de frutas 100% natural. **CIKA FULL FRUTAS SAS** cuenta con planta y equipos automáticos con capacidad productividad de 3 toneladas por turno. Se encuentra ubicada en una zona privilegiada de la ciudad (Bosa), cuenta con los permisos sanitarios.

Misión: **CIKA FULL FRUTAS SAS.**, es una empresa dedicada a la producción, comercialización y distribución de productos alimenticios a base de frutas, cuyo fin es satisfacer las necesidades de los clientes, empleando recursos requeridos y cumpliendo con las normas de calidad nacionales e internacionales; esto se logra con el esfuerzo y trabajo permanente. Incentivar el desarrollo económico y social de las mujeres cabeza de hogar, desplazados y personas vulnerables del país, mediante la activación del sector agrícola e industrial con baseen productos derivados de frutas nacional 100% natural que facilita y ayuden a los consumidores a mantener una vida sana, permitiéndoles ahorro de tiempo y dinero.

Visión: Ser en veinte años una de las empresas productoras y comercializadoras de productos alimenticios más importantes del país con una cobertura del mercado nacional e internacional, con un equipo humano capaz de liderar el desarrollo y crecimiento de nuestra organización.

Valores:

RESPETO: Consideración a la dignidad humana y a su entorno

RESPONSABILIDAD: Cumplir nuestro deber con la empresa

HONESTIDAD: Actuamos con rectitud e integridad

CONFIANZA: Laboramos con exactitud, puntualidad para fortalecer nuestro ámbito laboral

Nuestros principales producto: PULPAS DE FRUTA Y FRUTAS SIN PROCESAR

Cordialmente

CIKA FULL FRUTAS SAS

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 5 de diciembre de 2024 Hora: 22:32:38
Recibo No. AB24809637
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B2480963752C1C

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: CIKA FULL FRUTAS SAS
Sigla: SPCF
Nit: 901.826.533-8 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matrícula No. 03814679
Fecha de matrícula: 26 de abril de 2024
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cr 81 G No. 54 A 26 Sur
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: full.frutas@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3118540653
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cr 81 G No. 54 A 26 Sur
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: full.frutas@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3118540653
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La persona jurídica SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Procesos y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 5 de diciembre de 2024 Hora: 22:32:38
Recibo No. AB24809637
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B2480963752C1C

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CONSTITUCIÓN

Por Documento Privado del 26 de abril de 2024 de Asamblea de Accionistas, inscrito en esta Cámara de Comercio el 26 de abril de 2024, con el No. 03093268 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada CIKA FULL FRUTAS SAS. Sigla(s): SPCF.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La sociedad puede realizar, en Colombia y en el exterior cualquier actividad lícita, comercial o civil La fabricación de alimentos compuestos principalmente de frutas, legumbres u hortalizas. La conservación de frutas, nueces, legumbres y hortalizas: congelación, desecación, inmersión en aceite o en vinagre, enlatado, etcétera. La, elaboración y conservación de pulpa de frutas. La elaboración de jugos naturales de frutas u hortalizas. La elaboración de helados a base de frutas. La elaboración de compotas, mermeladas y jaleas. La producción de concentrados a partir de frutas y hortalizas frescas. La elaboración de productos perecederos de frutas, entre otros. La fabricación y comercialización de hielo. El comercio al por mayor de frutas, legumbres y hortalizas, productos lácteos, huevos y productos de huevos, aceites y grasas comestibles de origen animal o vegetal, carnes y productos cárnicos, productos de la pesca. El comercio al por mayor de azúcar, panela, productos de confitería, productos de panadería y productos farináceos, café transformado, té, cacao, chocolate y especias, salsas. El comercio al por menor en establecimientos especializados de frutas y pulpa, nueces, legumbres, leguminosas frescas y secas (arveja, frijol, garbanzo, entre otros), cereales, hortalizas, tubérculos y verduras en general, y demás productos agrícolas para el consumo, frescos y refrigerados Todas las operaciones de transporte de carga por carretera. Se incluye el transporte de una gran variedad, de mercancías tales como: - Troncos. - Ganado. - Productos refrigerados. - Carga pesada. - Carga a granel, incluso el transporte en camiones cisterna de líquidos (ejemplo: la

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 5 de diciembre de 2024 Hora: 22:32:38
Recibo No. AB24809637
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B2480963752C1C

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

leche que se recoge en las granjas, agua, etcétera) comercialización y venta de productos colombianos en el exterior, adquiridos en el mercado interno o fabricados por productores socios de las mismas, además la comercialización, distribución y mercadeo de toda clase de productos agrícolas, correspondientes con la comercialización. Para la realización del objeto social de la sociedad podrá celebrar toda clase de actos jurídicos relacionados con el cómo son: Compra, venta, arriendo, anticresis etc. De bienes muebles e inmuebles; Comercialización de toda clase productos agrícolas, ya sea en calidad de agente o principal de todos o cualquiera de los bienes referidos en el objeto social; dar y recibir en prenda los unos y en hipoteca los otros, tomarlos o darlos en arrendamiento, comodato, concesión o usufructo; intervenir como acreedora o deudora en toda las operaciones de crédito, recibiendo o dando las garantías del caso, celebrar el contrato de cambio en todas sus manifestaciones como girar, aceptar, adquirir, cobrar, descontar, endosar, protestar, anular, cancelar, negociar, toda clase de títulos valores y efectos de comercio; Importar, y exportar materias primas o cualquier clase de mercancías relacionadas con el objeto social; Importación y venta de maquinaria, la apertura y atención de establecimientos de comercio para la venta al público de los productos fabricados y de otros.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	: $400.000.000,00
No. de acciones	: 40.000,00
Valor nominal	: $10.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	: $5.000.000,00
No. de acciones	: 500,00
Valor nominal	: $10.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	: $5.000.000,00
No. de acciones	: 500,00
Valor nominal	: $10.000,00

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 5 de diciembre de 2024 Hora: 22:32:38
Recibo No. AB24809637
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B2480963752C1C

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

REPRESENTACIÓN LEGAL

La administración y representación legal de la sociedad está en cabeza del representante legal, quien tendrá un suplente que podrá reemplazarlo en sus faltas absolutas, temporales o accidentales.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Los representantes legales pueden celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y funcionamiento de la sociedad.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Documento Privado del 26 de abril de 2024, de Asamblea de Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 26 de abril de 2024 con el No. 03093268 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal Principal	Juan Antonio Cardenas Acevedo	C.C. No. 79450983

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Suplente	Margarita Rosa Cardenas Acevedo	C.C. No. 51733656

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro

de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 1020
Actividad secundaria Código CIIU: 4631
Otras actividades Código CIIU: 4729, 4721

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Microempresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $ 0
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 1020

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 5 de diciembre de 2024 Hora: 22:32:38
Recibo No. AB24809637
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B2480963752C1C

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Los siguientes datos sobre RIT y Planeación son informativos: Contribuyente inscrito en el registro RIT de la Dirección de Impuestos, fecha de inscripción : 26 de abril de 2024. Fecha de envío de información a Planeación : 26 de mayo de 2024. \n \n Señor empresario, si su empresa tiene activos inferiores a 30.000 SMLMV y una planta de personal de menos de 200 trabajadores, usted tiene derecho a recibir un descuento en el pago de los parafiscales de 75% en el primer año de constitución de su empresa, de 50% en el segundo año y de 25% en el tercer año. Ley 590 de 2000 y Decreto 525 de 2009. Recuerde ingresar a www.supersociedades.gov.co para verificar si su empresa está obligada a remitir estados financieros. Evite sanciones.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

****

Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

****

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141148731879

(415)7707212489984(8020) 000014114873187 9

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

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
CIKA FULL FRUTAS SAS

36. Nombre comercial	37. Sigla
	SPCF

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CR 81 G NO. 54 A 26 SUR

42. Correo electrónico full.frutas64@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 8 5 4 0 6 5 3	3 1 8 7 4 0 2 0 9 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 2 0	2 0 2 4 0 4 2 6	4 6 3 1	2 0 2 4 0 4 2 6					0

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	7	1	4	4	2	4	8	5	2																

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

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

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 CARDENAS ACEVEDO JUAN ANTONIO
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141148731879

(415)7707212489984(8020) **000014114873187 9**

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

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número	0	
73. Fecha	2 0 2 4 0 4 2 6	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 4 0 4 2 6	
77. No. Matrícula mercantil	0 3 8 1 4 6 7 9	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 4 0 4 2 6		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 3 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141148731879

(415)7707212489984(8020) **000014114873187 9**

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

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 0 4 2 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	7 9 4 5 0 9 8 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CARDENAS	ACEVEDO	JUAN	ANTONIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 4 0 4 2 6

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	5 1 7 3 3 6 5 6		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CARDENAS	ACEVEDO	MARGARITA	ROSA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024025611 del 4 de Junio de 2024

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio 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. 20241136894 de fecha 2024/06/04 el (la) Señor(a) JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario 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 PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-0004769-2024
VIGENTE HASTA:	2031/06/04
EXPEDIENTE:	20281203 **RADICACION:** 20241136894
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDADES: LULO, CURUBA, MANGO, GUANABANA, FRESA, MARACUYA, MORA, PIÑA, GUAYABA, TOMATE DE ARBOL, FEIJOA, UVA, ZAPOTE, NARANJA, LIMÓN, BOROJO, NISPERO.
MARCA:	FULL FRUTAS, FULL,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100g hasta 20.000g , 20 kilos hasta 60 kilos
TITULAR(ES):	CIKA FULL FRUTAS SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	CIKA FULL FRUTAS SAS Ubicado en la Carrera 81g # 54a - 26 sur, con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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.

Escaneado con CamScanner

Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verifica la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad qu que el vehiculo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

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.

ARTÍCULO 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 del presente Permiso Sanitario 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 4 de Junio de 2024

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario 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 ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/06/04 16:17:02 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Escaneado con CamScanner

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-2487-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CIKA FULL FRUTAS SAS	**CR 81 G No 54A - 29 BR EL CARMELO BOGOTA**

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 07 AL 11 DE OCTUBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
LEIBY VIVIANA LOPEZ URRUTIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 04 DE OCTUBRE DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Margarita Cárdenas
Cédula C 51733656
Cargo Administradora
Fecha 10-10-24

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2024-10-10

DATOS GENERALES

Razón social	CIKA FULL FRUTAS SAS		
Dirección	CR 81G No 54A-26 SUR BR EL CARMELO		
Representante Legal	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO		
Código inscripción planta	9018265338-1	**NIT**	901826533-8
Teléfonos	3187402090;4971365	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	full.frutas.64@gmail.com;mrca.64@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2487-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	3	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Pupa de frutas variedades	1	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	LEIBY VIVIANA LÓPEZ URRUTIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	MARGARITA CARDENAS	ADMINISTRADORA DE CIKA FULL FRUTAS SAS	CC	51,733,656

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	Fecha	2024-10-10

DATOS GENERALES

Razón social	CIKA FULL FRUTAS SAS
Dirección	CR 81G No 54A-26 SUR BR EL CARMELO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 4.2.4	69.53	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**69.53**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 4.2.4 -1.4-1.5-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-4.1-4.2-5.1-5.3-5.5-6.1-6.2-6.4-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2487-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre, Solicitud radicado 20241168574 de fecha 08-07-2024 y 20241194616 de fecha 01-08-2024 El radicado 20241194616 de fecha 01-08-2024 refiere la direccion CR 81G No 54A-29 SUR BR EL CARMELO; siendo la correcta CR 81G No 54A-26 SUR BR EL CARMELO; el establecimiento realiza actividades productivas de acuerdo a pedidos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: LEIBY VIVIANA LÓPEZ URRUTIA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARGARITA CARDENAS
Cargo: ADMINISTRADORA DE CIKA FULL FRUTAS
Documento: CC 51,733,656

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2024-10-10

DATOS GENERALES

Razón social	CIKA FULL FRUTAS SAS
Dirección	CR 81G No 54A-26 SUR BR EL CARMELO
Subcategorías	4.2.4
Línea(s)	Pupa de frutas variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Las paredes y los techos de las diferentes áreas son en acabados no sanitarios (rugosos). Sección de techo sobre línea de envasado de producto terminado presenta acabado no sanitario y defectos en superficie. Algunos tramos de uniones piso pared, y pared - pared en área de envasado son en ángulo recto
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El área y/o sistema para lavado de botas no se encuentra clara y adecuadamente diseñado y ubicado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	**18.00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12.5		No presenta soportes de cumplimiento a la resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano donde indique que los mismos están autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12.5		El techo del cuarto frio presenta deterioro y desprendimiento en pintura en algunos de sus tramos. La mesa de área de envasado presenta diseño no sanitario, y falta de mantenimiento en su cara externa. El programa de mantenimiento no incluye cronograma.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		El programa de calibracion no incluye cronograma. No presenta registros de calibracion y/o verificacion de los equipos y/o instrumentos que lo requieren
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9.75

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12.5		No presenta registros de control diario del cloro residual ; tampoco de lavado de tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12.5		No presenta registros de control y manejo integral de residuos.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12.5		El programa no incluye diagnostico; los registros de control de plagas no son continuos.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12.50

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		La implementación del programa de capacitación no es continuo ni permanente. Presenta registro de actividades del mes de marzo.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16.5		La chaqueta para ingreso a cuarto frio es de color negro.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6.65

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los registros de control no son continuos. No presenta soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (plaguicidas) y 4506 de 2013 (contaminantes) para las materias primas que le aplica.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Los registros de control de proceso no son continuos.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El Sistema de aseguramiento y control de calidad no incluye un procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos; tampoco procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**14.00**

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12.5		El programa de muestreo se encuentra desactualizado en forma y estructura. Presenta análisis de producto terminado para el año 2023-
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7.5		No presenta soporte de vida util de los productos.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	i	0	NO	Ver anexo de rotulado para el producto: PULPA DE FRUTA GUAYABA POR 1000g marca Full Frutas. El análisis de rotulado se realiza sobre muestra de material de envase que se encontró en el momento de la visita.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7.5		Los registros de control de las diferentes operaciones de proceso no son continuos.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**8.63**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**69.53**

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
527	FRUIT PULP 100% NATURAL SAS	Pulpas de Fruta	Bogotá	Bogotá	LIZETH CAMILA RODRIGUEZ AVILA	3133054098	gerenciafpsas@fruitpulpsas.com	Registro pagina WEB
528	LACTEOS EL BOSQUE LTDA	Kumis y Yogurt	Bogotá	Bogotá	JOSE ALBERTO PINILLA	3183307166	lacteoselbosque@hotmail.com	Registro pagina WEB
529	IMA CORP SAS	Yogurt	Bogotá	Bogotá	JOHN FREDY MORALES	3176385891	administrativo@imaportal.co	Registro pagina WEB
530	TRIGUS SAS	Galletas, pan, tortas, ponques, hojaldrados	Bogotá	Bogotá	Ernesto Carlos Stave	3214905903	mguasca@socialfood.com.co	Registro pagina WEB
531	INVERSIONES FASULACLTDA	Yogures y Quesos	Bogotá	Bogotá	Luis Alfredo Martinez	3138897755	lacteossuperior@fasulac.com	Registro pagina WEB
532	ACOSTA RIVERA SA	Gelatina preparada, leche condensada, leche condensada achocolatada, arequipe, bocadillo tipo tume, chocolatina, rollito de leche, bocadillo de coco, bocadillo de guayaba, cocada, panelita	Subachoque	Cundinamarca	Gonzalo Acosta García	3228593389	calidad.ricolac@gmail.com	Registro pagina WEB
533	CAMPOMETA	Frijol, arroz, arveja, plátano, yuca, maíz	Villavicencio	META	Luz Mery Avila	3147825893	campometa.agricultores@gmail.com	Registro pagina WEB
534	Industria Panificadora El Country SAS	Productos de Panaderia	Bogotá	Bogotá	Carolina Sierra	3214698793	carolina.sierra@panelcountry.com	Registro pagina WEB
535	Corporación Abastecer	FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y HUEVOS.	Bogotá	Bogotá	María Celina Orrego	3124934190	corabastecer@gmail.com	Registro pagina WEB
536	Inversiones Molino Pacande S.A.S.	Arroz Blanco	Ibague	Tolima	Rodrigo Aragon Rubio	3174010883	imopac@molinopacande.com	Registro pagina WEB
537	CIKA FULLFRUTAS	Pulpas de Fruta Congeladas	Bogotá	Bogotá	JUAN ANTONIO CARDENAS	3187402090	full.frutas@gmail.com	Registro pagina WEB
538	QUIBBE - LA RUTA DE LA MIEL	Derivados de Miel	Bogotá	Bogotá	BENILDA ALEJANDRA SUAREZ TRIANA	3003333254	quibeemiel@gmail.com	Registro pagina WEB
539	Agrocolombiaexport	Panela Saborizada	Bogotá	Bogotá	Juan Camilo Sánchez Castellanos	3503324660	agrocolombiaexport.2020@gmail.com	Registro pagina WEB
540	COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S	Barras de Cereal, Frutos secos confitados, Granola en hojuelas, Frutas deshidratadas y empacadas.	Bogotá	Bogotá	JUAN PABLO FONSECA SANCHEZ	3046174047	LICITACIONESDISFRUVER@GMAIL.COM	Registro pagina WEB

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C 026979**

E.S.E.: Subred Sur occidente	Fecha:	28	185 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Nuevo	Número de Inscripción: 47648	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Zona de bodega de la terminal

Dirección donde se realiza la inspección: Kg 27 64 87

Localidad: Fontibon

UPZ: Ciudad Salitre occidental | Barrio: Terminal de transportes

Nombre del propietario del vehículo: Elquin Vega Cadena

Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79497240

Correo electrónico para notificación* fullfrutas64@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 41 bis sur 78M 16 | Teléfono: 3118540653

Nombre del propietario del producto: Elquin Vega Cadena

Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79497240

Correo electrónico para notificación* fullfrutas64@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 41 bis sur 78M 16 | Teléfono: 3118540653

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2013 | Marca: DFM | Placa: TSW846

Sistema de refrigeración: SI [x] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [x] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [x] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: fruta, pulpa de fruta.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	~~DD MM AAAA~~	Favorable [-]	% De cumplimiento de la última inspección	— %
		Favorable con requerimientos [-]		
		Desfavorable [-]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [x]	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** 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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

CS Escaneado con CamScanner

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	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			/2	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 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			/2	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 X	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	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.)	13 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

CS Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	Cuenta con plan de capacitaciones continuas y periódico, no se evidencia no incluyen en cronograma. C
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.)	15 X	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 X		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 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CS Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 026979

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
97%	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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: Los hallazgos registrados son lo observado al momento de la inspección al vehículo, se aclara correo notificación del propietario es fullfrutas64@gmail.com, No cuenta con producto para rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 28 del mes de 08 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: Marco Tomas Angulo Martinez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1014068214	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Antonio Cardenas Acevedo	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: 79450983	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CS Escaneado con CamScanner

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	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.)	12	6	0	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.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	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.)	13	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CS Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	~~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 vehiculo.** (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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

CS Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 026924

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
100	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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: No se encontro productos objeto de intulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 28 del mes de 08 del año 2014 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: Victor Alfonso Mejia Serrano	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1073803018	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Antonio Cardenas Arevalo	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: 79450983	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

CS Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 051179

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 18 / 03 / 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 439550	Número de Inscripción: A3000081783	Número de carpeta: SAUSM-15-292
Razón social: No Aplica		
Nombre del establecimiento: Tecnology live		
NIT: 1032416457 8	Sede: Unica	
Dirección: Kr 8 160 16 Pi 1		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Usaquen	UPZ: San Cristobal Norte	
Barrio: Barrancas Norte	Teléfonos 3007673696	
Correo electrónico para notificación* tecnologylive@hotmail.com		
Nombre propietario: Diana Marcela Guerrero Borgas		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1032416457	
Nombre representante legal: No Aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No Aplica	
Dirección de notificación: Kr 8 160 16 Pi 1		
Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 01765322		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendios minoristas		
Tipo de establecimiento: minimercado		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	12 10 2023	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	60 %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 2025-321085551-2	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ] 25-02-2025	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

PDF Scanner ACE Scanner

AS04N 051179

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	X		Se evidencia espacio en techos area de almacenamiento sin protección C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	X		Se evidencian baldosas de piso con fracturas en punto de venta, algunas baldosas con manchas de oxido en piso, se evidencian orificios en paredes en area de almacenamiento debajo de escalera C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	X		Se evidencia tapa de caja eléctrica en techo suelta, no se evidencia barrera física completa en techo area de almacenamiento C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	X		C

PDF Scanner ACE Scanner

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolucion 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X 2			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	X		Se evidencian entre paños de neveras con corrosion, paredes internas y externas de refrigerador con deterioro de pintura. Se evidencia vidrio de nevera de puerta donde ubican queso con fractura, y estantería de C
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 6			almacenamiento con abolladura y deterioro de pintura C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	X		No demuestra las medidas pertinentes en caso de enfermedades y/o accidentes que puedan contaminar el alimento C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	X	No presenta reconocimiento medico de aptitud en manipulacion de alimentos C
3.3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	X		Se evidencia personal manipulador sin uniforme C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

SECRETARIA DE SALUD BOGOTÁ

PDF Scanner ACE Scanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación** en **manipulación** higiénica **de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5	x 0	No presenta plan de capacitacion continua y permanente con cronograma evaluacion y asistencia, metodologia en manipulacion de alimentos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		76		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	x x 2,5	0	No presenta registro de lavado de tanque, ni soporte de analisis de calidad de agua C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	x 2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	x 2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	x 8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	x 3	0	Falta limpieza y desinfeccion en nevera Verge, divisiones de neveras, estantería blanca en area de almacenamiento C

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

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

PDF Scanner
ACE Scanner

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	X	0	falta actualizar plan de saneamiento acorde al establecimiento, no presenta registros de los programas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	X	0	No presenta registro de ingreso de producto, de mutados lockers, de mondongos carnicos y congelados C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9	X	0	No lleva controles de temperatura de alimentos en refrigeracion y congelacion NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	X	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	X	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

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

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

PDF Scanner ACE Scanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número
AS04N 051179

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccionar con una X el concepto sanitario emitido)	Nivel de cumplimiento
64,5		Favorable	90-100%
	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se practica acta de visita sanitaria. Se realiza acuerdo sobre prevención consumo de alcohol industrial y antiquitos, no se evidencia presencia objeto de alerta sanitaria

Por parte del establecimiento:

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 18 del mes de Marzo del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre	Lina Maicela Fonseca Mo	Nombre	
Tipo de documento	CC	Tipo de documento	
Número de documento	53071439	Número de documento	
Profesión u oficio	Tecnologo saneamiento ambiental	Profesión u oficio	
Firma	Lina Fonseca	Firma	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre	Ines Margarita Palacios Sanchez	Nombre	
Tipo de documento	CC X CE NIT PEP PS PTP	Tipo de documento	CC CE NIT PEP PS PTP
Número de documento	64573769	Número de documento	
Cargo	Representante legal Propietario Encargado X	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

PDF Scanner
ACE Scanner

Número AS14N151694	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 18 03 2025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASMN051179

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Salchicha Mixta de res pollo y cerdo	Gelatina con Sabor a mora	Tajada de pan que Sabor a vainilla
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-007676-2019	RSA-001023-2017	NSA-005198-2018
Marca:	Zenu	Alpina	Ramo
Presentación y Contenido neto:	Vaso 160g	Vaso 108g	bolsa 60g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
1090
ital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

ACE Scanner
PDF Scanner

Número AS14N 151694

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

FECHA: 18 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: A-SOANOS1179

Fecha Limite de Utilizacion o Fecha de Duracion Minima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Articulo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Articulo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		NA		NA	
Condiciones de Conservacion Articulo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificacion sanitaria Articulo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del pais deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Articulo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre especifico. Articulo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
Pais de Origen Articulo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Articulo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Articulo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos especificos para el rotulado del producto	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma enganosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Articulo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
...090
...bital.gov.co

ACE Scanner
PDF Scanner

Número
AS14N 151694

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

FECHA: 18 03 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: A004NOS11799

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Lina Marcela Fonseca Nuñez	Nombre: Ines Mercedes Balaguera Sanchez
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 53046484	Número de documento: 69573989
Profesión u oficio: Fonoaudiologa con énfasis en audiología ambiental Firma: Lina Fonseca	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

...42-81
...90
...gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

ACE Scanner
PDF Scanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número **AS21C 010604**

E.S.E.: Salud Usme Occidente	Fecha: DD 10 MM 2021

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 334056	Número de Inscripción: 24251	Número de carpeta: 334056

Razón social: Organización Pastel SAS

Nombre del establecimiento: Carnes la Excelencia Sucursal N° 1

NIT: 901132347 DV 5 | Sede: 2

Dirección: KR 86 15 A 91 LC A01 - A02

Ubicación: Alrededor de Carnes

Localidad: Kennedy | UPZ: Castilla

Barrio: El Vergel Occidental | Teléfonos 321 905 5729

Correo electrónico para notificación*: carnesla excelencia@hotmail.com

Nombre propietario: Organización Pastel SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901132347 - 5

Nombre representante legal: Jose Leonel Torres Garcia

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 79659835

Dirección de notificación: KR 86 15 A 91 LC A01 - A02

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02900166

Línea de intervención: Alimentos secos y bajo riesgo

Intervención: Expendio - Almacenamiento de Carne y producto cárnicos

Tipo de establecimiento: Expendio de Carne y productos cárnicos comestibles

Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 06 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 4:00am a 7:00pm

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

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: Si ☒ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05 09M 2018	Favorable ☑ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	91 %

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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	Piso en área de actividad secundaria con pequeños con oxido ✓ C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	Cortinas de entrada al área de actividad secundaria deteriorada. C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3 X	0	Bases de nevera con deterioro de pintura C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6 5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impreso - Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5 X	22 0	Elementos que no pertenecen a la actividad en área de proceso C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21.5	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3 X	0	Deficiencias de limpieza en pisos y en televisores que estan arriba de neveras. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2	1 X	0	No implementa en su totalidad el plan de saneamiento. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2 X	0	No se evidencia utensilios con colores determinados para su uso. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 010604

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
85		Favorable	90-100%
	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	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 cierra acta junto con ficha FSMA debidamente"

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 11 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre:	Nancy Yoly Castañeda	Nombre:	
Tipo de documento:	C	Tipo de documento:	
Número de documento:	52519214	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Medico Veterinario	Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre:	Jhonatan Steven Nuñez	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:	1014-244-176	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	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

Número AS14C 584074	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MO 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: NSACO106604

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Sal Nana	Condimento de pollo y res	Nuggets.
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSP-0020582 2022	NSA-0007062 2019	RSAD 017 120215
Marca:	Mc Queen	Rellkg	De la Abuela
Presentación y Contenido neto:	Frasco por 115g	Doy Pack por 750g	Al Vacio por 450g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Número
AS14C 584074

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

FECHA: DD MM AAAA 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14C 584074

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		NA		NA	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C			
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura - leza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Número AS14C 584074	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS21C 010604

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre:	Monroe Mora Coronado	Nombre:	Shoreten Steven Mahn
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento:	525192 74	Número de documento:	1014 244176
Profesión u oficio:	Medico Veterinario	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:	
Firma:			

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013**		
	Código: IVC-INS-FM106	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: Bogota D.C, 2024-09-25, 26 y 27

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	FRIGORIFICOS BLE LTDA.		
Código:	066BD	Nit:	900231070-1
Dirección:	AK 86 No 15A - 91		
Municipio:	BOGOTÁ DC	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3226557866	E-mail:	calidad@frigorificosble.com
Representante Legal:	JUAN PABLO URIBE CLAUZEL		

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1.5
Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora	135 bovinos/hora	Máximo de horas por turno:	10

Capacidad Instalada beneficio: La capacidad máxima instalada es un dato informativo no limitante, el cual refleja las condiciones operativas de la planta al momento de la visita.

Capacidad instalada en corrales ($2m^2$ x bovino)	4281 Bovinos	
Capacidad instalada en proceso:	1620 bovinos/turno	**Nota:** La capacidad instalada en proceso se determina por la velocidad de la línea multiplicada por el máximo de horas por turno.
Capacidad de Almacenamiento de canales (una canal cada 0,8m lineales de riel):	1539 Canales	**Nota:** Para determinar esta capacidad se debe considerar el tiempo de permanencia de las canales en el cuarto hasta alcanzar la temperatura de refrigeración Máximo 7°C.
Capacidad Máxima Instalada PBA:	1539	**Nota:** La capacidad máxima instalada esta determinada por el menor valor de las capacidades registradas en: Capacidad instalada en corrales, Capacidad instalada en proceso y Capacidad de almacenamiento de canales

Desposte:

Cuenta con desposte anexo:	SI			**Nota:** Si la planta no cuenta con desposte anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.3.4.1, 1.12.3.4.2, 1.12.3.4.3 y 3.3
Volumen de desposte (Numero de canales/ turno):	200	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado:	170
			Congelado:	0

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO 2	Oficio Comisorio No:	7303-2335-24
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 240 DE 2013 DE ACUERDO A PLAN TRIMESTRAL DEL TERCER TRIMESTRE DEL 2024.		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	28/06/2023	Porcentaje obtenido:	93,29%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON OBSERVACIONES

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.3.4 Área de desposte y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	

1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se observa deterioro en pisos, baldosas, uniones entre pared - piso y pared - pared con desprendimiento de pintura en las diferentes áreas de la planta. Se evidencian nieles en el área de proceso y cuartos frios con presencia de oxido. Se observa teja rota en el techo de calderas. Se evidencia lavamanos #1 en la plataforma alta de inspección sin conexión del desagüe al alcantarillado y el punto de desinfección se encuentra dañado. Se observa que los pisos de los tanques de enfriamiento de viscera blanca no tienen acabado sanitario, las puertas de los contenedores de despachos de productos cárnicos comestibles se encuentran deterioradas y no garantizan la hermeticidad del área. Los pasillos de los cuartos frios presentan láminas de acero levantadas lo que genera acumulación de residuos Los pasillos de conducción de canales a cuartos frios no son suficientemente amplios para permitir el desarrollo de las operaciones en esta área para la manipulación del producto, la puerta de ingreso a la sala de sacrificio de emergencia se encuentra dañana y sus acabados no son en material sanitario.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	AR	4	2,0	Se evidencian casilleros - lockers deteriorados, y el diseño de algunos no permite la circulación de aire.
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	6	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	Área de ingreso y/o recepción	A	3	3,0	
1.12.2	**Área de corrales**				
1.12.2.1	Requisitos generales	A	5	5,0	
1.12.2.2	Requisitos específicos	AR	5	2,5	Las areas de corrales no cuentan con cubierta.
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5,0	
1.12.3	**Sala de sacrificio y faenamiento**				
1.12.3.1	**Área de insensibilización y sangría e intermedia o de procesamiento**				
1.12.3.1.1	**Sección de insensibilización y sangría**				
1.12.3.1.1.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	El cajón de insensibilización no cuenta con pisos en material sanitario y los mismos no son antideslizantes.
1.12.3.1.1.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.1.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.1.2	**Sección intermedia o área de procesamiento**				
1.12.3.1.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4,0	No se realiza el retiro de la piel en las cabezas (descaretado).
1.12.3.2	**Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)**				
1.12.3.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.2.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.3	**Cuartos de refrigeración y/o congelación**				
1.12.3.3.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.3.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.3.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.4	**Área de desposte**				

1.12.3.4.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	No se cuenta con área independiente para realizar actividades de empaque secundario, se evidencia el almacenamiento de canastillas sucias en el cuarto posterior al empaque al vacio en el área de desposte anexo: el área utilizada para el almacenamiento temporal de hueso no es acorde al volumen del proceso. Se observan recipientes con hueso a la entrada de este sitio y en algunos pasillos del área de desposte, incluso contiguo a producto terminado.
1.12.3.4.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.4.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.5	**Área de despacho**				
1.12.3.5.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Se evidencia falta de acabado sanitario en las paredes del área de despachos de canales y no se tiene ambiente controlado. Se evidencia que los sistemas de acople del área de despachos de productos cárnicos comestibles están deteriorados. Los muelles de despachos No. 14, 15 y 16 no cuentan con sistema de acople para los vehiculos con el fin de evitar el choque térmico.
1.12.3.5.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.4	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**204**	**185,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones	AR	6	3,0	El programa de mantenimiento no cuenta con enfoque preventivo y no se tiene cronograma establecido para mantenimiento de instalaciones y equipos para el año 2024. el programa esta migrando a un contratista externo llamado MANTUN.
3.2	Programa de Control de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	8	4,0	No se realiza muestreo de patógenos para productos cárnicos comestibles.
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**33,0**	
4.	**INSPECCION ANTE Y POST MORTEM**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem *	A	6	6,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	**34,0**	
5.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	No se cuenta con estudio de vida util para los productos carnicos comestibles.
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	AR	6	3,0	En algunas guías de transporte de carne no se registra la informacion de la temperatura del producto despachado en el area de desposte.
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso*	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**29,0**	
	PUNTAJE FINAL		**350**	**317,0**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	204	185,0	90,69%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	100,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	33,0	82,50%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	29,0	80,56%
TOTAL	350	317,0	90,57%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90,57%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguno

VIII. NOTIFICACIÓN DE ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 27 del mes de SEPTIEMBRE de 2024. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	JUAN CARLOS MORALES MUÑOZ	Nombre:	JORGE IVAN VILLEGAS PONCE
Cédula	93.298.541	Cédula:	79.945.791
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTC02	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTC02
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	LYDA AMPARO MATEUS AMADO	Nombre:	SONIA ALEJANDRA VARON LOZANO
Cédula	52.077.585	Cédula:	1.032.394.906
Cargo:	DIRECTORA DE CALIDAD Y PRODUCCION	Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
Firma:		Firma:	
Nombre:	YEISON TOVAR PINILLA	Nombre:	MANUEL AUGUSTO MATEUS MATEUS
Cédula	1.054.092.109	Cédula:	1.015.415.690
Cargo:	COORDINADOR FAENA BOVINOS	Cargo:	COORDINADOR DE PRODUCCION

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05N004634

E.S.E.: Sub red norte — Fecha: 08 08 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
358926	AS000058758	SAUSS-6-28

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S.

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Cumara Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: 5 — Sede: Cumara

Dirección: AK 45 192 18

Ubicación: No Aplica

Localidad: Usaquen — UPZ: Paseo de los libertadores

Barrio: Canaima — Teléfonos 678 1616

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 900059238-5

Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 98564010

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554258

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados, hipermercados, Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 101 — Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 10 06 2024	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	71,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☒ Número de radicado: 2024-32122140-2 22-07-2024
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.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 004634**

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1 X	0	Se evidencian espacios hacia el exterior sin barrera física en puertas de muelle en parte inferior **C**
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia piso con desprendimiento de pintura área de paso panadería Se evidencia deterioro y falta de continuidad de pisos en cigarrera, pared con signos de humedad y desprendimiento de pintura en área de venta panadería, pared con desprendimiento de pintura en cocina chef, **C**
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Se evidencia puerta con deterioro en parte inferior; signos de corrosión y desprendimiento de pintura de cuarto de insumos de ECOLAB, techo de comedor de empleados con perdida de continuidad **C**
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deterioro en superficie de poceta de baño, deterioro de piso alrededor de sifones en baños se evidencia locker sin puerta, no cuenta con punto de lavado de manos de uso exclusivo en panadería, y en charcutería **C**
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	Se evidencia deterioro de pintura en demarcación de piso en bodega

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.)	3	1,5 X	0	No cuenta con instrumento de medición de temperatura en área de panadería, mesón de cocina chef fracturado y con puertas desgastadas C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deterioro en uniones redondeadas, así como en piso y parte inferior de paredes en cavas de refrigeración Se evidencia condensación en difusor en cava de refrigeración de lácteos C
2.3 **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)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	6	3	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Cuenta con plan de capacitación sin embargo no se evidencia impacto en limpieza y desinfección, diligenciamiento de registros, trazabilidades C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (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.)	4	2 X	0	Se evidencia materia prima fraccionada con información incompleta C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5 X	0	No presenta controles de temperatura en caliente en área de panadería C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012.	3	1,5	0	

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1 X	0	Se evidencia espejo de agua en piso debajo de lavaplatos en área de exhibición y venta panadería, y espejo de agua en cava de refrigeración de lácteos C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1 X	0	Se evidencia puerta de cuarto de residuos orgánicos con signos de corrosión y desprendimiento de pintura en parte inferior al igual que piso de área de recuperación de material aprovechable insuficiente sistema de ventilación en cuarto de residuos orgánicos, se evidencian contenedores de almacenamiento de residuos orgánicos sobrepasando capacidad. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	

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.)	4	2 X	0	Se evidencia falta de procesos de limpieza y desinfección en puntos muertos y áreas de difícil acceso, piso de bodega, piso debajo de racks **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Registros de limpieza y desinfección no son acordes a lo evidenciado durante la inspección **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	Se evidencian elementos en desuso **C**
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5 X	0	No garantiza distancia a paredes perimetrales en cava de congelación de carnes, registros de temperatura en charcutería no se encuentran actualizados **C**
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5 X	2,5	0	

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 004634**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
73,5		Favorable	90-100%
	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos, se socializa Acuerdo 634 de 2015 aceite vegetal usado, Acuerdo 570 de 2014, prevención, consumo alcohol industrial y antifaz; se llevo a cabo la difusión de las medidas de racionamiento de agua para mejorar el nivel de los embalses, ademas de proporcionar recomendaciones para prevenir o mitigar posibles problemas en salud publico. Se anexan actas de rotulado AS4N131553, 131554, 131555

Por parte del establecimiento: MAKRO SE ENCUENTRA REALIZANDO INVERSIONES PARA ATENDER TODOS LOS REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA SOLICITADOS.

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 08 del mes de 08 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Brayan Steven Monroy Mora / Karen Lizeth Reyes Sanchez	Nombre: Yeny Paola Fiemedo Garnica
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1013651958 / 1020941308	Número de documento: 53051382
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental / Tecnologa en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos
Firma: Brayan M. /	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Janet Cristina Avila Barrero	Nombre: Tomas Jose Mejia Aguilar
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1118539931	Número de documento: 1122809390
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: Janet C. Avila B.	Firma: 1122809390.

Bogotá. D.C. 21 de marzo de 2024

CAPACIDAD OPERATIVA (TRANSPORTE DE ALIMENTOS)

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -
SENA - CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA
AGROPECUARIA
Mosquera (Cundinamarca).

Asunto: SELECCIÓN DE CONTRATACION SASIE_CMC_CBA_001_2024

Respetados señores:

Para el transporte de alimentos se relacionan los siguientes 2 vehículos:

1- Marca: DFM
- ✓ Placa: SXO450
- ✓ Clase de vehículos: Camioneta
- ✓ Tipo de alimento que transporta: Cereales, granos, Harina. Etc.

2- Marca: Chery
- ✓ Placa: WCM169
- ✓ Clase de vehículos. Camioneta Furgón con cadena de frio
- ✓ Tipo de alimento que transporta: Derivados cárnicos, tratados o no térmicamente

Se anexa acta de inspección sanitaria y certificado de fumigación de cada uno de los vehículos

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6

Tecnology live

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10017256149

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SXO450	DFM	EQ5021XXYF	2011

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.050	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	750

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LMD465Q1AE3180608046	N	LGK132K70B9A11818

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
******	N	LGK132K70B9A11818	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
52

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352011M00000255

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/02/2011

PUERTAS
5

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******



FECHA MATRÍCULA
20/04/2011

FECHA EXP. LIC. TTO.
22/11/2018

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

LT06001752540

REPÚBLICA DE COLOMBIA

Libertad y Orden

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10013602221

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WCM169	CHERY	YOKI	2014

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.083	BLANCO CHERY	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	620

NÚMERO DE MOTOR
SQR472WFAFDC03324

REG
N

VIN
LVMZ1A1M4EB010869

NÚMERO DE SERIE
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
****

POTENCIA HP
74

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
35201300015538 8

I/E
I

FECHA IMPORT.
24/05/2013

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA
01/08/2013

FECHA EXP. LIC. TTO.
13/03/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.



LT06000425175

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C 025437**

E.S.E.: Subred sur occidente	Fecha: 27	02	2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46782	Número de Inscripción: 18576	Número de carpeta: 46782

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15 A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Bodia cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 57A 70 | Teléfono: 3007673696

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 57A 70 | Teléfono: 3007673696

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2011 | Marca: DFM | Placa: SXO450

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: Cereales, granos, harinas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 21 02 2023	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

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.

...l - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

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 evidencia comunicación entre la cabina y la unidad de carga C
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	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.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	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.	13	6,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

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	

ría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C** 025437

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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 inspecciona vehículo sin carga productos objeto de rotulado no se encuentran

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 21 del mes de 02 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: Victor Alfonso Mejia Serrano	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033803068	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Barajas	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: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: Juan Bustos	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

E.S.E.: Subred sur occidente | Fecha: 20 02M 2024A

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46543	Número de Inscripción: 30324	Número de carpeta: 46543

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: caps zona franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona franca | Barrio: Predio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación*: tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 91A 70 | Teléfono: 3107604663

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación*: tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 91A 70 | Teléfono: 3107604663

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2014 | Marca: Chery | Placa: WCM169

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: [X]

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [X] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Derivados carnicos, leche y derivados lacteos, cereales y productos a base de cereales

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07 03M 2023A	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	93,5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [X]	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** los requisitos

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

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 evidencia que la leyenda obligatoria no es la adecuada C
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	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.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,	13	6,5	0	

al - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

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	Se evidencia que el plan de capacitación no esta completo ya que no presenta cronograma ni listados de asistencia. C
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.)	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	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C** 025430

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	X	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 la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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: Los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en el momento de la inspección al vehículo, no se evidencia productos objeto de rotulado.

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 20 del mes de febrero 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: Laura Valentina Gonzalez Cetina	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1001054235	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Borjas	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: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Knockout FUMIGACIONES®

Erradicamos Plagas con la más alta Tecnología

NIT: No. 901.567.030 – 3

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Apreciados señores:

Servicio: M.I.P roedores e insectos

DÍA: *29 DE FEBRERO DEL 2024*

SEÑORES:
DIANA GUERRERO

PLACA:
PLACAS SXO 450

CEDULA:
1.032.416.457

TELEFONO:

3007673696

PRODUCTO UTILIZADO: *RASTOP (10 G X SITIO) RUTTO (5ml x LT) PALMERA (1G X m2)*

SE ANEXA:CERTIFICADO DE FUMIGACION, FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO UTILIZADO, AVAL DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO Y FACTURA.

Wilfredo Rincón

REPRESENTANTE LEGAL.

Knockout FUMIGACIONES®

Erradicamos Plagas con la más alta Tecnología

NIT: No. 901.567.030 – 3

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Apreciados señores:

Servicio: M.I.P roedores e insectos

DÍA: *29 DE FEBRERO DEL 2024*

SEÑORES:
DIANA GUERRERO

PLACA:
PLACAS WCM 169

CEDULA:
1.032.416.457

TELEFONO:

3007673696

PRODUCTO UTILIZADO: *RASTOP (10 G X SITIO) RUTTO (5ml x LT) PALMERA (1G X m2)*

SE ANEXA:CERTIFICADO DE FUMIGACION, FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO UTILIZADO, AVAL DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO Y FACTURA.

Wilfredo Rincón

REPRESENTANTE LEGAL.

Comercializadora Tecnology live



ESTADÍSTICAS Y REPORTE DE ACCIDENTALIDAD

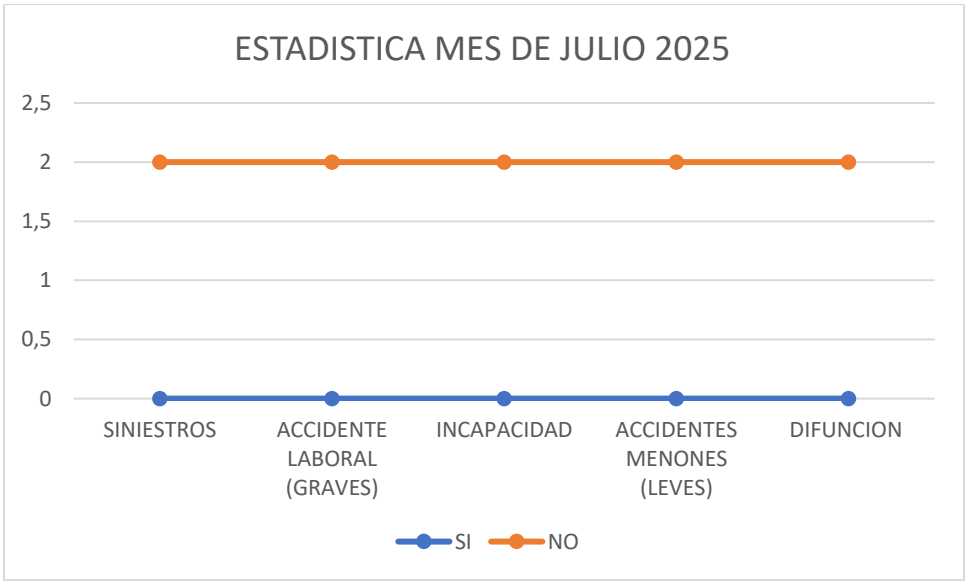
MES DE AGOSTO **(01-30 DIAS)** DE 2025

EMPRESA: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT: 1032416457-6

EVENTOS	SI	NO
SINIESTROS		X
ACCIDENTE LABORAL (GRAVES)		X
INCAPACIDAD		X
ACCIDENTES MENONES (LEVES)		X
DIFUNCION		X

REPORTADA A LA ARL: (0) Cero eventos



Comercializadora Tecnology live



Indique cual sitio (Donde ocurrio)	Tipo de Lesión (Marque con una X cuál o cuáles)		Parte del cuerpo aparentemente afectada	Agente del Accidente (Con qué se lesionó el trabajador)	Mécanismo o forma del accidente
1. Almacenes o depositos: ____	1. Fractura: ____	10. Envenenamiento o Intoxicación aguda o Alergia: ____	1. Cabeza: ____	1. Máquina y/o Equipos: ____	1. Caídas de personas: ____
2. Área de reproducción: ____	2. Luxación: ____	11. Efecto del tiempo, del clíma u otro relacionado con el ambiente	2. Ojos: ____	2. Medios de Transporte: ____	2. Caídas de Objetos: ____
3. Área recreativas o reproductivas: ____	3. Torceduras, Esguinces, Desgarro muscular, Hernia, Laceración de músculo o Tendón sin herida: ____	12. Asfixia: ____	3. Cuello: ____	3. Aparatos: ____	3. Pisadas, Choques o Golpes: ____
4. Corredores o pasillos: ____	4. Conmoción o Trauma interno: ____	13. Efecto de la eléctricidad: ___	4. Tronco (Incluye espalda, columna vertebral, médula espinal, pelvis): ____	4. Herramientas, Implementos o Utencilios: ____	4. Atrapamientos: ____
5. Escaleras: ____	5. Amputación o enucleación (Exclusión o pérdida del ojo): ____	14. Efecto nocivo de la radiación: ____	5. Toráx: ____	5. Materiales o Sustancias: ____	5. Sobreesfuerzo, Esfuerzo excesivo o falso movimiento: ____
6. Párqueaderos o áreas de circulación vehicular: ____	6. Trauma superficial (Incluye rasguño, punción o pinchazo y lesión en ojo por cuerpo extraño: ____	15. Lesiones múltiples: ___	6. Abdomen: ____	6. Radiaciones: ____	6. Exposición o contacto con Temperatura Extrema: ____

Comercializadora Tecnology live



7. Oficinas ____	7. Herida: ____	16. Otro (Especifique): ___	7. Miembros Superiores: ____	7. Ambiente de trabajo (Incluye superficies de tránsito y de trabajo, muebles, tejados, en el exterior, interior o subterráneos): ____	7. Exposición o contacto con Eléctricidad: ____
8. Otras áreas comunes: ____	8. Golpe, Contusión o Aplastamiento: ____		8. Manos: ____	8. Otros agentes no especificados: ____	8. Exposición o contacto con Sustancias nocivas, Radiaciones o Salpicaduras: ____
9. Otros (Especifique): ____	9. Quemaduras: ____		9. Miembros Inferiores: ____	9. Animales (vivos o productos de animales): ____	
			10. Pies: ____	10. Agentes no clasificados por falta de datos: _____	9. Otros (Especifique): ___
			11. Ubicaciones Multiples: ____		
			12. Lesiones Generales u otras: _____		

Expedido el 04 de agosto de 2025 en Bogotá DC.

TECNOLOGY LIVE
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6

	TECNOLOGYLIVE	CÓDIGO:	SGSST-001
		VERSIÓN:	01
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	FECHA:	03/06/2025
		PÁGINA:	1 de 1

NOMBRE Y APELLIDO	CLASE DE DOCUMENTO	No DE DOCUMENTO	CARGO
ALVARO JOSE BALASNOA SANCHEZ	ACTA	1.102.797.745	CONDUCTOR/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COMPROMISO

Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal suministrados con el fin de dar cumplimiento a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes y aplicables para la entidad, las cuales contribuyen a mi bienestar mental, físico y social.

"El uso de los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) está enmarcado en la siguiente normatividad: LEY 9 DE 1979: Art. 122, sobre elementos de protección personal: "a- Los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para este, elementos de protección personal" RESOLUCIÓN 2400 de 1979: Son obligaciones de los trabajadores: Utilizar y mantener adecuadamente las instalaciones de la empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para el control de riesgos y los equipos de protección personal que el patrono suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.

Decreto 1072 de 2015 Art. 2.2.4.6.12): Se debe registrar la entrega de Equipos y Elementos de protección personal. Resolución 0312 de 2019 establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST

El presente compromiso quedará archivado en el Área de Talento Humano para los fines pertinentes."

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO
1	Uniforme (Pantalón tipo jeans, Camisa manga corta)	1	03/06/2025	
2	Botas de seguridad monza blanca	1	03/06/2025	
3	Batas Blancas	2	03/06/2025	
4	Cofias desechables Bolsa por 100 unidades	1	03/06/2025	
5	Tapabocas desechables caja por 100 unidades	1	03/06/2025	
6	Gel Antibacterial PQP Profesional 69.9% 1L	1	03/06/2025	
7	Jabón Líquido Antibacterial PQP Profesional 1 L	1	03/06/2025	
8	Toallas de manos desechables caja por 150 und	2	03/06/2025	
9	Toalla en tella para manos	3	03/06/2025	

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
DIANA GUERRERO BARAJAS	1.032.416.457	Gerente	

SOLICITUD DE INSUMOS
SEMANA 02-2025 No. CO1.PCCNTR.8037242
SENA CBA MOSQUERA

Fecha de pedido: 07 de julio de 2025

Fecha de Entrega: 10 de julio de 2025

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	Unidad de Medida	MARCA	PED 02 TOTAL	ENTREGA	
ABARROTES						
7	ACEITE VEGETAL	Lt	Presentacion Bidon x 20 Lt	60	2 galones x20Lt	
20	ALIMENTO A BASE DE MALTA Y COCOA	KG		4	4.	
145	FRIJOL BOLA ROJA	Kg		5	13 x 400gr.	
173	HARINA PRECOCIDA PARA AREPAS	Kg		6	6.	
190	LENTEJA	Kg		5	10 x 500gr	
196	MACARRON CORTO	Kg		2	8x2 500gr	
199	MAIZ TIERNO EN LATA	Lata X 300 gr		5	5 x 340gr	
224	PAN TAJADO TIPO PULLMAN	Paq	Tamaño familiar	2	2.	
228	PANELA x 500 gr	Und		10	11 x 450gr.	
CARNICOS						
364	BRAZO DE CERDO	Kg		2	2.	
370	CARNE MOLIDA 80/20	Kg	Magra	1	1.	
371	CENTRO DE CADERA	Kg	Porcionada x 150 gr	3	3.	
376	COSTILLA DE RES	Kg		3	3	
380	ESPINAZO DE CERDO	Kg	Porcionado x 100 gr	1,5	1,5.	
382	HUESO DE RES	Kg		0,5	0,5.	
387	MURILLO DE RES	Kg		2,5	2,5.	
388	PECHO (DESCARGUE)	Kg		1,5	1,5	
389	PECHUGA DE POLLO	Kg		17	17.	
392	PULPA DE CERDO	Kg	Porcionada x 150 gr	4,5	4,5.	
394	SOBREBARRIGA	Kg		5	5.	
395	TOCINO DE CERDO CARNUDO	Kg		1	1.	
PESCADOS Y MARISCOS						
401	CAMARON TITI	Kg		0,5	0,5.	
LACTEOS Y EMBUTIDOS						
417	CREMA DE LECHE	Kg		1	1,130.	
420	JAMON DE CERDO TAJADO	Kg		0,5	0,45.	
430	QUESO COSTEÑO	Kg		0,75	1,0	
433	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	Kg		0,25	0,5.	No se reabe.
440	QUESO MOZARELLA	Kg	Tajado. Alpina o Colanta	1	1.	
454	AGUACATE	Kg	4 Und para consumo domingo 13 de julio. El resto para el miercoles 16 de julio.	10	5,8-10u.	
456	AJOS	Kg		0,25	0,287	
457	ALBAHACA FRESCA	Kg	Albahacon	0,1	0,153.	
458	APIO EN RAMA	Kg		0,5	0,5	
460	ARVEJA VERDE DESGRANADA	Kg		1,5	1,5.	
463	BROCOLI	Kg		0,5	0,6.	
466	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kg		3	3,1.	

467	CEBOLLA CABEZONA MORADA	Kg		1	1,1.
468	CEBOLLA LARGA	Kg		3	3.
469	CEBOLLA PUERRO	Kg		0,25	0,353
473	CILANTRO	Kg		0,6	0,65
479	ESPINACAS	Kg		2	2,3.
483	GRANADILLA	UND		20	2,5.
486	GUAYABA	Kg		2,5	2,7.
487	GULUPA	Kg		2,5	2,5.
489	HABICHUELAS	Kg		0,5	0,5.
491	KIWI	Kg		0,5	0,5.
493	LECHUGA BATAVIA	Kg		2	2,3.
494	LECHUGA CRESPA / MORADA	Kg		0,4	0,5
497	LIMON TAHITI	Kg		3	3,4.
499	LULO	Kg		1,5	1,6.
500	MANDARINA ARRAYANA	UND		40	7
502	MANGO TOMMY	Kg		1	1,4.
505	MANZANAS VERDES	UND		40	6,8.
507	MAZORCAS	Kg		4	2,5.
508	MELON	Kg		3,5	4,2.
510	NARANJAS VALENCIA	UND		25	5,4
513	PAPA CERO O R-12	Kg		3,5	4.
515	PAPA PASTUSA	Kg		19	19,5
519	PEPINO COHOMBRO	Kg		0,5	0,6.
520	PERA IMPORTADA	UND		45	7,4.
521	PEREJIL	Kg		0,1	0,116.
522	PIMENTON	Kg		0,6	0,8.
523	PIÑA GOLDEN	UND		2	4.-20.
526	PLATANO MADURO	Kg		8	4,2.
527	PLATANO VERDE	Kg		11	6,5-11.
532	PULPA DE MANGO	Kg		4	4.
534	PULPA DE PIÑA	Kg		2,5	2,5
536	RAICES CHINAS	Kg		0,25	1.
538	REPOLLO BLANCO	Kg		1	1,6.
541	TOMATE CHONTO	Kg		4	5,3
543	TOMATE MILANO	Kg		5	5,1
549	YUCA	Kg		1	1,1.
550	ZANAHORIA	Kg		5,5	5,2.
552	ZUCCINI VERDE	Kg		1	1,3.
ASEO Y DESECHABLES					
580	CREMA LAVAPLATOS	Und x 500 gr		20	20 x 450gr.
614	HIPOCLORITO DE SODIO 5.25. DESINFECTANTE LIQUIDO	Lt		8	26 x 3,8.
615	JABON INDUSTRIAL EN POLVO	Kg		2	2

Recibí
Joz Marina C
10-07-2020

maxi alimentos

MAXIALIMENTOS SAS

Planta de Desprese y Marinado de pollo Registro sanitario RSADO1141205
AV. Ciudad de Cali No. 14 - 50 Bogotá - Cundinamarca
coorcalidaddeli@maxipolloind.com - Tel. 4116511

Maxi Pollo
¡Porque es, más que pollo!

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

NUMERO DE FACTURA:		**NUMERO DE GUIA:**	
DESPACHO			
FECHA (DIA/MES/AÑO):	10/07/25	**HORA:**	
CIUDAD:	Bogotá	**DEPARTAMENTO:**	
DESTINO			
MUNICIPIO:		**DEPARTAMENTO:**	
NOMBRE DEL CLIENTE:	Sena		
DIRECCIÓN:	Mosquera		
CONDUCTOR:		**PLACA DEL VEHICULO:**	

	PRODUCTO	VENCE	UNIDADES	PESO	LOTE
DESCRIPCIÓN ENTREGA	Pechuga	09/08/25	—	17K	90725

SENSORIAL	**CUMPLE**
OBSERVACIONES	**EL POLLO ENTREGADO HA SIDO DESPRESADO Y NO HA SIDO SOMETIDO A NINGUN OTRO TIPO DE PROCESO, CONSERVANDO SUS PROPIEDADES NATURALES**
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	**EL PRODUCTO DEBE ESTAR DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO A UNA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN MAXIMO 4°C**
CERTIFICACIÓN	**SE CERTIFICA QUE EL PRODUCTO ENTREGADO A SIDO PROCESADO BAJO ESTANDARES DE CALIDAD Y CUENTA CON LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA CONSUMO HUMANO**
NOMBRE RESPONSABLE EMISION GUIA:	Gladys Bedoya C.
FIRMA RESPONSABLE EMISON GUIA	

RECIBIDO
maxi alimentos SM3

ORGANIZACIÓN DESSEL	CERTIFICADO DECALIDAD	✓
	FECHA DE ELABORACIÓN: DICIEMBRE 2022	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 02/01/2023

FECHA DE DESPACHO	10/07/2025	
CLIENTE	SENA	
	PRODUCTO	CANTIDAD EN kg
	Cadera	3
	Molida	1
	Costilla de res	3
	Pecho	1.5
	Brazo cerdo	2
	Espinazo	1.5
	Hueso de res	0.5
	Murillo	2.5
	Sobrebarriga	5

TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO	FECHA DE SACRIFICIO	25/06/2025
	LOTE	2506254400
	FECHA DE VENCIMIENTO	08/08/2025
	CONSERVACION	EN CONDICIONES DE REFRIGERACION DE 0 °C A 4°C
COMPOSICIÓN	Agua , proteína y aminoácidos	
CARACTERISITCAS	ORGANOLEPTICO	COLOR : rosa palido OLOR: ACIDO LACTICO CARACTERISTICO TEXTURA NO EXUDATIVO FIRME YJUGOSA
CONDICIONES DE EMPAQUE	Empacado: VACIO	
CONDICIONES DE CONSERVACION / VIDA ÚTIL ESPERADA	Producto refrigerado, conservar a temperaturas entre los 0°C a 4°C / Vida Útil 30 DIAS.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE VEHÍCULO PLACA:	Vehículo con Licencia de Transporte para alimentos vigente. Certificación medica apto para manipular alimentos vigente. Curso de manipulación de alimentos vigente. Furgón con aislamiento térmico, y con unidad de frio en buen estado de funcionamiento. Furgón con estibas plásticas en piso, limpias y con cortinas en la puerta. Temperatura interna del furgón : De 4°C a -0°C Presentación del transportador: Cofia cubriendo totalmente el cabello, tapabocas cubriendo nariz y boca. Overol limpio o bata Vehículo debidamente lavado y desinfectado con AV-21 e hipoclorito de sodio	
ELABORADO POR:	JHONATAN MARTIN SUPERVISOR DE CALIDAD	

NOMBRE DEL COMITÉ

Condiciones de [illegible] FICHA DE CONTROL DE LAS MERCANCIAS EN LA ENTREGA

CIUDAD de entrega 10 de julio de 2025 Hora: 8:30 am

Identificación del producto

Nombre: Cadera

Núm. de referencia: _____

Presentación comercial: __Refrigerado; __Congelado; __Apertizado; __VCL; __PCL

Origen: _____

País de origen: Colombia

Núm. de lote: 2506254400

Etiqueta sanitaria: _____

Proveedor

Nombre o razón social: la Excelencia

Dirección: Bogotá

Establecimiento con reconocimiento oficial:

Normas: __ ISO 9000; __ ISO 22000; __ HACCP

Número de certificación: _____

Nombre del que entrega: Alvaro Balasnoa

Compañía de transporte (opcional): _____

Empaque

Integridad:	C	NC
Concordancia con la etiqueta:	C	NC

Transporte / Entrega

Limpieza del vehículo:	C	NC
Temperatura del contenedor: ..... -0,1	C	NC
Personal (Limpieza del uniforme):	C	NC

Comparación del pedido con la nota de remisión o factura:	C	NC

Examen organoléptico

Aspecto:	C	NC
Olor:	C	NC
Color:	C	NC
Calidad:	C	NC

Etiquetado

Esquema total del rastreo:	SI	NO
Sello de calidad:	SI	NO

__ Suprema __ Selecta __ Estándar

Categoría: ..... __I __II __III

Clase: ..... __A __B

Fecha de fabricación: 25-06-2025

Fecha de caducidad: 08-08-2025

Fecha de consumo óptimo: _____

Tiempo sobrante de vida: _____

Temperatura en el centro: _____

Peso neto sin empaque: _____

Número de piezas: _____

Todos los puntos de la revisión son satisfactorios:

Conforme

MERCANCIA ACEPTADA

Existe una inconformidad con respecto a la cantidad, peso, horarios de entrega entre otros:

Medianamente conforme

MERCANCIA ACEPTADA CON RESERVAS
TRATAR LA ANOMALIA CON EL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Los criterios de aceptación de calidad no se cumplen:

No conforme

MERCANCIA RECHAZADA
AISLAR O RETENER LA MERCANCIA
INFORMAR DE LA ANOMALIA AL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Revisado por: _____

Firma: Alvaro Balasnoa

C = conforme NC = no conforme VCL = Verduras crudas listas para usarse PCL = productos cocidos listos para usarse

SOLICITUD DE INSUMOS
SEMANA 03-2025 No. CO1.PCCNTR.8037242
SENA CBA MOSQUERA

Fecha de pedido: 21 de julio de 2025 **Fecha de Entrega: 24 de julio de 2025**

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	Unidad de Medida	MARCA	PED 03 TOTAL	ENTREGA	
ABARROTES						
46	AZUCAR MORENA	Kg		0,5	0,5	
66	CEREZAS MARRASCHINO ROJA	GALÓN	4 Frasco x 500 gr	0,5	2 Frasco	250g
154	GALLETAS DE SODA ROCIADAS CON SAL	Paq x 200 gr		1	1	300g
157	GASEOSA CON SABOR A LIMA LIMON	LT	Colombiana	1	1	
168	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	Kg		0,5	0,5	
201	MANI NATURAL SIN TOSTAR	Lb		1	1	
224	PAN TAJADO TIPO PULLMAN	Paq	Tamaño familiar	2	3	730g
229	PAPAS FRITAS	Paq x 130gr		2	1	250g
277	SALSA PICANTE MEXICANA	Frasco x 370 ml	1 Roja y 1 verde	2	2	340g
288	SPAGUETTI	Kg		3	3	
LICORES						
313	CERVEZA ARGENTINA	UND		1	2	
314	CERVEZA DORADA NACIONAL	Bot x 350 ml	Aguila	1	1	
315	CERVEZA HOLANDESA	Bot		1	1	
316	CERVEZA MEXICANA	Bot x 330 ml	Corona	3	3	
317	CERVEZA NACIONAL ESTANDAR	LATA	Club colombia Dorada	1	1	
318	CERVEZA NACIONAL PREMIUM	UND	Club colombia ROJA	2	2	
CARNICOS						
365	CALLO DE RES	Kg		0,5	0,5	
371	CENTRO DE CADERA	Kg	Porcionada x 150 gr	4,5	4,5	
372	CHULETA DE CERDO	UND	Unidad x 170 gr	20	20	3,5
380	ESPINAZO DE CERDO	Kg	Porcionado x 100 gr	1,5	1,6	
384	LOMO DE CERDO	Kg		8	8,1	
388	PECHO (DESCARGUE)	Kg		1	1,3	
PESCADOS Y MARISCOS						
398	CABEZA DE BAGRE	Kg		0,5	0,5	
408	MOJARRA ENTERA	UND	Unidad x 250 gr. Limpia sin escamas.	25	25	6,8
LACTEOS Y EMBUTIDOS						
415	CHORIZO ANTIOQUEÑO	Kg		1,5	1,5	
423	MANTEQUILLA DE LECHE VACA	Kg	Sin sal	1,5	1,5	
428	QUESO CAMEMBERT	Kg		0,125	0,125	
429	QUESO CAMPESINO	Kg		1	1	
434	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	Kg		0,5	0,5	
435	QUESO EMMENTAL	Kg		0,125	0,157	

437	QUESO GRUYERE	Kg		0,125	0,122	
438	QUESO HOLANDES	Kg		0,125	0,2	
439	QUESO MANCHEGO	Kg		0,125	0,147	
443	QUESO PERA	Kg		0,125	0,2	
445	QUESO ROQUEFORT	Kg		0,125		
446	QUESO TILSIT	Kg		0,125	0,180	
447	SALAMI	Kg		0,125	0,125	
448	SALCHICHA SUIZA	Kg		0,5	0,640	
449	TOCINETA	Kg		0,5	0,6	
451	YOGURT GRIEGO	Kg	Sabor natural	0,125	0,135	
FRUVER						
454	AGUACATE	UND	3 Und para el consumo viernes 25 de julio, el resto para consumo miercoles 30 de julio. 3 Und de Hass	9	9	4,4
458	APIO EN RAMA	Kg		0,5	0,5	
463	BROCOLI	Kg		0,4	0,5	
467	CEBOLLA CABEZONA MORADA	Kg		1	1	
468	CEBOLLA LARGA	Kg		2,2	1,3	0,2 + 1,6
471	CHAMPIÑON PARIS	Kg		0,5	0,5	
473	CILANTRO	Kg		0,5	0,5	
474	COCO ENTERO	Und		1	1	1,3
475	COLIFLOR	Kg		0,3	0,626	
477	DURAZNO NACIONAL	UND		2	3	0,3
479	ESPINACAS	Kg		0,5	0,5	
481	FRESAS	Kg		1	1	
482	FRIJOL VERDE DESGRANADO	Kg		0,5	0,497	
489	HABICHUELAS	Kg		0,5	0,5	
508	MELON	Kg		2	2,1	
509	MORA	Kg		1	1	
515	PAPA PASTUSA	Kg		9,5	9,6	
527	PLATANO VERDE	UND		5	5	2,7
540	TOMATE CHERRY	Kg		0,4	0,5	
546	UCHUVA	Kg		0,2	0,23	
548	UVA VERDE IMPORTADA	Kg		0,2	0,5	
549	YUCA	Kg		2,5	2,8	
ASEO Y DESECHABLES						
560	BOLSA CIERRE HERMETICO	Paq x 100 und		100	100	
644	VASO 7 ONZA GEOPACK	Paq X 25 Und	Sin tapa	4	4	x50

Recibi
Jul Marina C
24-07-25

ORGANIZACIÓN DESSEL	CERTIFICADO DECALIDAD	✓
	FECHA DE ELABORACIÓN: DICIEMBRE 2022	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 02/01/2023

FECHA DE DESPACHO	24/07/2025		
CLIENTE	SENA		
	PRODUCTO	CANTIDAD EN kg	
	Callo	0.5	
	Cadera	4.5	
	Chuleta	3.4	
	Espinazo de cerdo	1.5	
	Lomo de cerdo	8	
	Pecho de res	1	
TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO	FECHA DE SACRIFICIO	10/07/2025	
	LOTE	2507107926-2507097611	
	FECHA DE VENCIMIENTO	23/08/2025	
	CONSERVACION	EN CONDICIONES DE REFRIGERACION DE 0 °C A 4°C	
COMPOSICIÓN	Agua , proteína y aminoácidos		
CARACTERISITCAS	ORGANOLEPTICO	COLOR : rosa palido OLOR: ACIDO LACTICO CARACTERISTICO TEXTURA NO EXUDATIVO FIRME YJUGOSA	
CONDICIONES DE EMPAQUE	Empacado: VACIO		
CONDICIONES DE CONSERVACION / VIDA ÚTIL ESPERADA	Producto refrigerado, conservar a temperaturas entre los 0°C a 4°C / Vida Útil 30 DIAS.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE VEHÍCULO PLACA:	Vehículo con Licencia de Transporte para alimentos vigente. Certificación medica apto para manipular alimentos vigente. Curso de manipulación de alimentos vigente. Furgón con aislamiento térmico, y con unidad de frio en buen estado de funcionamiento. Furgón con estibas plásticas en piso, limpias y con cortinas en la puerta. Temperatura interna del furgón : De 4°C a -0°C Presentación del transportador: Cofia cubriendo totalmente el cabello, tapabocas cubriendo nariz y boca. Overol limpio o bata Vehículo debidamente lavado y desinfectado con AV-21 e hipoclorito de sodio		
ELABORADO POR:	JHONATAN MARTIN SUPERVISOR DE CALIDAD		

Numero

/ 02-10 Versión 2 Pax

...o: Ejecución de Servicios Complementarios

...rocedimiento: Prestación de Servicios Tecnológicos

SENA Modelo de Mejora Continua

DESTINO: PEDIDO ADICIONAL CBA | Fecha | 25/07/2025

NOMBRE DEL EVENTO:

Formación____X____ eventos_____ Casino_____ Restaurante_____Terraza cafè _____ Bar_____

Nº	Producto	Un. de medida	Cant. Solicitada	Cantidad Despacahada	Obsevaciones
1	Repollo	Kg	1	1	
2	Piña Golden	Kg	2	2,1	
8	Lechuga crespa morada	Kg	1	1,1	
11	Mazorca tierna	Kg	0,6	1	
12	Coliflor	Kg	0,6	0,9	
13	Rabano	kg	0,3	0,3	
14	Queso de cabeza	Kg	0,8	0,83	
15	queso campesino	Kg	0,5	0,5	
16	Bulbo de hinojo	Kg	0,5	0,6	
17	Zukini	Kg	0,5	0,7	
18	yota	Kg	0,6	0,7	
23	perejil	kg	0,1	0,198	
24	habas deshidratadas	Kg	0,3	0,25	
25	queso costeño	Kg	0,5	0,5	
	Mini tostadas	Paq x 100 gr	3	2	290g
	Variedad Chardonnay Francia	Bot	1	1	
	Variedad Sauvignon Blanc Chile	Bot	1	1	
	Variedad Torrontes Argentina	Bot	1	1	
	Pate de finas hierbas	Frasco x 200 gr	1	3	x 83g
	Fresa	Lb	2	—	
26					

	Recibi conforme:	Autorizado por:
	Nombre:	Nombre:
	Visto bueno almacenista:	Elaborado por:
	Nombre:	Nombre:

Recibí
Juz Marino Y
25-07-25

FICHA DE CONTROL DE LAS MERCANCIAS EN LA ENTREGA

Fecha de entrega 24/07/2025 Hora: 8:30

Identificación del producto

Nombre: Gallo
Núm. de referencia: _____
Presentación comercial: X Refrigerado; __Congelado; __Apertizado; __VCL; __PCL
Origen: _____
País de origen: Colombia
Núm. de lote: 2507107926
Etiqueta sanitaria: _____

Proveedor

Nombre o razón social: La Excelencia
_____
Dirección: Bogotá
Establecimiento con reconocimiento oficial:
Normas: __ ISO 9000; __ ISO 22000; __ HACCP
Número de certificación: _____
Nombre del que entrega: Alvaro Balsnca
Compañía de transporte (opcional): _____

Empaque

Integridad:	C	NC
Concordancia con la etiqueta:	C	NC

Transporte / Entrega

Limpieza del vehículo:	C	NC
Temperatura del contenedor: -4.7	C	NC
Personal (Limpieza del uniforme):	C	NC

Presenta elementos de Bioseguridad del vehiculo

Comparación del pedido con la nota de remisión o factura:	C	NC

Examen organoléptico

Aspecto:	C	NC
Olor:	C	NC
Color:	C	NC
Calidad:	C	NC

Etiquetado

Esquema total del rastreo:	SI	NO
Sello de calidad:	SI	NO

__ Suprema __ Selecta __ Estándar
Categoría: ..... __I __II __III
Clase: ..... __A __B
Fecha de fabricación: 10/07/2025
Fecha de caducidad: 23/08/2025
Fecha de consumo óptimo: _____
Tiempo sobrante de vida: _____
Temperatura en el centro: _____
Peso neto sin empaque: _____
Número de piezas: 1

Todos los puntos de la revisión son satisfactorios:
Conforme
MERCANCIA ACEPTADA

Existe una inconformidad con respecto a la cantidad, peso, horarios de entrega entre otros:
Medianamente conforme
MERCANCIA ACEPTADA CON RESERVAS
TRATAR LA ANOMALIA CON EL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Los criterios de aceptación de calidad no se cumplen:
No conforme
MERCANCIA RECHAZADA
AISLAR O RETENER LA MERCANCIA
INFORMAR DE LA ANOMALIA AL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Revisado por: _____
Firma: Alvaro Balsnca

C = conforme NC = no conforme VCL = Verduras crudas listas para usarse PCL = productos cocidos listos para usarse

SOLICITUD DE INSUMOS
SEMANA 03-2025 No. CO1.PCCNTR.8037242
SENA CBA MOSQUERA

Fecha de pedido: 28 de julio de 2025

Fecha de Entrega: 31 de julio

								PED 04	ENTREGA
ABARROTES									
7	ACEITE VEGETAL	Lt		####	19%	$ 4,254		2	2 Lt
17	AJONJOLI NATURAL SIN TOSTAR	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,5
27	ANCHOAS	Lata x 56 gr		####	19%	$ 5,169		2	2 latas x 56gr.
60	CAFÉ MOLIDO	Lb		####	5%	$ 2,967		3	3x 454gr
70	CHOCOLATE DE MESA	Lb		####	5%	$ 778		5	5 x 453gr
73	CHOCOLATINAS	Caja x 50 und		####	19%	$ 6,980		2	2x50und
87	COCOA	Kg		####	19%	$ 12,218		0.5	0,460
168	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	Kg		####	5%	$ 560		1	1,0
220	NUECES DEL BRASIL	Kg		####	19%	$ 19,676		1	1,0
224	PAN TAJADO TIPO PULLMAN	Paq	Tamaño familiar	####	19%	$ 2,643		2	2x 550.
303	UVAS PASAS	Kg		####	19%	$ 6,315		1	1,0
CARNICOS									
362	BOLA DE RES	Kg		####	0%	$ 0		1.5	1,5.
371	CENTRO DE CADERA	Kg	Porcionada x 150 gr	####	0%	$ 0		3	3,0
376	COSTILLA DE RES	Kg		####	0%	$ 0		4.5	4,6
389	PECHUGA DE POLLO	Kg		####	0%	$ 0		6.5	6,6.
LACTEOS Y EMBUTIDOS									
420	JAMON DE CERDO TAJADO	Kg		####	5%	$ 3,061		0.25	0,230.
423	MANTEQUILLA DE LECHE VACA	Kg	Sin sal	####	19%	$ 17,283		0.5	0,500
442	QUESO PARMESANO RALLADO	Kg		####	19%	$ 30,911		0.4	0,350
FRUVER									
454	AGUACATE	UND	4 Und para el consumo martes 05 de	####	0%	$ 0		4	4U - 2,5.
455	AHUYAMA	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,639.
456	AJOS	Kg		####	0%	$ 0		0.25	0,275.
458	APIO EN RAMA	Kg		####	0%	$ 0		2.5	2,9
460	ARVEJA VERDE DESGRANADA	Kg		####	0%	$ 0		2.5	2,5.
461	BANANO TIPO EXPORTACION	UND		####	0%	$ 0		20	20U - 4,4
462	BERENJENA	Kg		####	0%	$ 0		2	2,1.
463	BROCOLI	Kg		####	0%	$ 0		1	1,1.
466	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kg		####	0%	$ 0		2.5	2,7.
467	CEBOLLA CABEZONA MORADA	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,6
468	CEBOLLA LARGA	Kg		####	0%	$ 0		2	2,0.
473	CILANTRO	Kg		####	0%	$ 0		0.6	0,8.
479	ESPINACAS	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,6
481	FRESAS	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,544
489	HABICHUELAS	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,6
493	LECHUGA BATAVIA	Kg		####	0%	$ 0		2	2,6.
494	LECHUGA CRESPA / MORADA	Kg		####	0%	$ 0		1	1,1.
496	LECHUGA ROMANA	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,8.
497	LIMON TAHITI	Kg		####	0%	$ 0		3	3,1
504	MANZANAS ROYAL	UND		####	0%	$ 0		20	3,8.

505	MANZANAS VERDES	**UND**		####	0%	$ 0		20	3,4.
507	MAZORCAS	**UND**	Grandes frescas y sin gusano	####	0%	$ 0		5	2,3.-9und
509	MORA	Kg		####	0%	$ 0		2	2,045.
510	NARANJAS VALENCIA	**UND**		####	0%	$ 0		20	6,6.
515	PAPA PASTUSA	Kg		####	0%	$ 0		2.5	2,5.
519	PEPINO COHOMBRO	Kg		####	0%	$ 0		1	1,3
521	PEREJIL	Kg		####	0%	$ 0		0.25	0,257
522	PIMENTON	Kg		####	0%	$ 0		1	1,1.
525	PLATANO COLICERO	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,5.
527	PLATANO VERDE	**UND**		####	0%	$ 0		6	6U - 3,9.
538	REPOLLO BLANCO	Kg		####	0%	$ 0		0.5	0,9.
541	TOMATE CHONTO	Kg		####	0%	$ 0		2.5	2,5.
543	TOMATE MILANO	Kg		####	0%	$ 0		1	1,2.
550	ZANAHORIA	Kg		####	0%	$ 0		10.5	10,6.
ASEO Y DESECHABLES									
558	BOLSA 2 KG TRANSPARENTE	Und		$ 128	19%	$ 24	$ 152	500	5paq x 100und
559	BOLSA 5 KG TRANSPARENTE	Und	De calibre grueso	$ 198	19%	$ 38	$ 236	1000	10paq x 100und.
607	GORRO DESECHABLE TIPO ORUGA	Paq x 100 und		####	19%	$ 6,980		2	2 x 100.
608	GUANTE DESECHABLE VINILO SILICONADO	Caja x 100 und	Talla M	####	19%	$ 8,642		2	2 x 100
612	GUANTES DESECHABLES TIPO CELOFAN	Paq x 100 und		####	19%	$ 6,282		5	5 x 100.
614	HIPOCLORITO DE SODIO 5.25. DESINFECTANTE LIQUIDO	Lt		####	19%	$ 1,561		8	8,1.
617	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL SIN AROMA	Lt		####	19%	$ 4,321		4	4 Lt.
626	PAPEL VINIPEL INDUSTRIAL	Rollo x 600 mt		####	19%	$ 14,957		3	3 Rollos x 500m 1 Rollo x 300m.

R/ Angie Lamprea
31 jul/25

SOLICITUD DE INSUMOS
PEDIDO LICORES-2025 No. CO1.PCCNTR.8037242
SENA CBA MOSQUERA

Fecha de pedido: 28 de julio de 2025 **Fecha de Entrega:** **01/08/2025**

Elaboró: Leidy Vanessa Perea
Profesional Escuela Gastronomica CBA SENA

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA
	LICORES				
1	Aperol	Botella x 700 ml	Bot	1	1Bot x750ml
2	Cachaca	Botella x 750 ml	Bot	1	1Bot x 970ml
3	Ginebra Bosque de indias	Botella x 700 ml	Bot	1	1Bot x700ml
4	Ginebra Selva	Botella x 750 ml	Bot	1	1Bot x700ml
5	Viche Monte Manglar	Botella x 700 ml	Bot	1	1Bot x700ml
6	Aguardiente Artesanal Desquite	Botella x 750 ml	Bot	1	1Bot x 750ml

Reubido. por Angie Lamprea.
31/07/2025.

PEDIDO DIRECCION GENERAL

DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	ENTREGADO
Carne de cerdo	Kg	7	7,1.
Carne de res	Kg	7	7
Gallina	Kg	7	7
Papa pastusa	Kg	7	7,1.
Papa sabanera	Kg	7	7,1.
Papa criolla	Kg	3	3,1
Platano verde	Kg	20	13,4. +10,9
Cebolla larga	Kg	2	2,3
Cebolla Cabezona	Kg	2	2,2
Zanahoria	Kg	1	1,2.
Alverja fresca desgranada	Kg	1	1,0
Frijol fresco	Kg	1	1,1.
Arroz	Kg	8	8,0

Reabido por : Angie Lamprea
31/07/25.

La Excelencia ORGANIZACIÓN DESSEL	CERTIFICADO DECALIDAD	✓
	FECHA DE ELABORACIÓN: DICIEMBRE 2022	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 02/01/2023

FECHA DE DESPACHO	31/07/2025		
CLIENTE	SENA		
	PRODUCTO		CANTIDAD EN kg
	Cadera		3
	Costilla de res		4.5
	Bola de res		1.5
			7
			7
TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO	FECHA DE SACRIFICIO	24/07/2025	
	LOTE	2507241237	
	FECHA DE VENCIMIENTO	29/08/2025	
	CONSERVACION	EN CONDICIONES DE REFRIGERACION DE 0 °C A 4°C	
COMPOSICIÓN	Agua , proteína y aminoácidos		
CARACTERISITCAS	ORGANOLEPTICO	COLOR : rosa palido OLOR: ACIDO LACTICO CARACTERISTICO TEXTURA NO EXUDATIVO FIRME YJUGOSA	
CONDICIONES DE EMPAQUE	Empacado: VACIO		
CONDICIONES DE CONSERVACION Y VIDA ÚTIL ESPERADA	Producto refrigerado, conservar a temperaturas entre los 0°C a 4°C / Vida Útil 30 DIAS.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE VEHÍCULO PLACA:	Vehículo con Licencia de Transporte para alimentos vigente. Certificación medica apto para manipular alimentos vigente. Curso de manipulación de alimentos vigente. Furgón con aislamiento térmico, y con unidad de frio en buen estado de funcionamiento. Furgón con estibas plásticas en piso, limpias y con cortinas en la puerta. Temperatura interna del furgón : De 4°C a -0°C Presentación del transportador: Cofia cubriendo totalmente el cabello, tapabocas cubriendo nariz y boca. Overol limpio o bata Vehículo debidamente lavado y desinfectado con AV-21 e hipoclorito de sodio		
ELABORADO POR:	JHONATAN MARTIN SUPERVISOR DE CALIDAD		

FICHA DE CONTROL DE LAS MERCANCIAS EN LA ENTREGA

Fecha de entrega 31/Julio/2025. Hora: 9:00 am

Identificación del producto

Nombre: Cadera porcionada.
Núm. de referencia: 25072.41237
Presentación comercial: __Refrigerado; __Congelado; __Apertizado; __VCL; __PCL
Origen: Bogota
País de origen: Colombia
Núm. de lote: 2507241237
Etiqueta sanitaria: _____

Proveedor

Nombre o razón social: Diora Marcela Guerrero Borgoo.
Dirección: Bogota
Establecimiento con reconocimiento oficial:
Normas: __ ISO 9000; __ ISO 22000; __ HACCP
Número de certificación: _____
Nombre del que entrega: Alvaro Balaonoa
Compañía de transporte (opcional): Propio.

Empaque

Integridad:	X	NC
Concordancia con la etiqueta:	X	NC

Transporte / Entrega

Limpieza del vehículo:	X	NC
Temperatura del contenedor: 0,1°C.	X	NC
Personal (Limpieza del uniforme):	X	NC

Comparación del pedido con la nota de remisión o factura: ..... X NC

Examen organoléptico

Aspecto:	X	NC
Olor:	X	NC
Color:	X	NC
Calidad:	X	NC

Etiquetado

Esquema total del rastreo:	SI	NO
Sello de calidad:	SI	NO

__ Suprema __ Selecta __ Estándar
Categoría: ..... __I __II __III
Clase: ..... __A __B
Fecha de fabricación: 24/07/2025.
Fecha de caducidad: 29/08/2025.
Fecha de consumo óptimo: 29/08/2025.
Tiempo sobrante de vida: _____
Temperatura en el centro: 6,8°C
Peso neto sin empaque: 3,0kg.
Número de piezas: 1.

Todos los puntos de la revisión son satisfactorios:
Conforme
MERCANCIA ACEPTADA

Existe una inconformidad con respecto a la cantidad, peso, horarios de entrega entre otros:
Medianamente conforme
MERCANCIA ACEPTADA CON RESERVAS
TRATAR LA ANOMALIA CON EL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Los criterios de aceptación de calidad no se cumplen:
No conforme
MERCANCIA RECHAZADA
AISLAR O RETENER LA MERCANCIA
INFORMAR DE LA ANOMALIA AL PROVEEDOR
(llenar la ficha de reclamación)

Revisado por: Alvaro Balaonoa
Firma:

C = conforme NC = no conforme VCL = Verduras crudas listas para usarse PCL = productos cocidos listos para usarse