

E.S.E.:	SUBRED CENTRO ORIENTE			Fecha:	04	04	2022
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO							
ID vehículo:	50690		Número de Inscripción:			Número de carpeta:	50690
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:							
CAPS SAMPER MENDOZA							
Dirección donde se realiza la inspección:							
KR 22 22A 26							
Localidad:							
MARTIRES							
UPZ:				Barrio:			
LA SABANA				SAMPER MENDOZA			
Nombre del propietario del vehículo:							
ERIKA DANIELA OLARTE BUSTOS							
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:							
1013668497							
Correo electrónico para notificación*							
WILMER-VIASUS@HOTMAIL.COM							
Dirección de Notificación:						Teléfono:	
CL 30B SUR 2B 17						3212142996	
Nombre del propietario del producto:							
DISTR LA HACIENDA W&J SAS							
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número:							
901818545 - 2							
Correo electrónico para notificación*							
DISTRHACIENDA@GMAIL.COM							
Dirección de Notificación:						Teléfono:	
CL 30B SUR 2B 17						3212142996	
Línea de intervención:							
ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS							
Clase de vehículo:				Tipo de carrocería:			
CAMIONETA				FURGON			
Modelo:		Marca:		Placa:		EQP 366	
2018		CHEVROLET					
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒							
Número de trabajadores:		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☒					
1							
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐							
Tipo de productos que transporta:							
FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS							

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04 04 2022 DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	77.5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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	Piso de unidad de carga con desprendimiento de pintura.
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	x 6	0	Estibas en buen estado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	x 6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	x 2	0	certificado medico vigente.
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	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	x 6	3	0	Presentan plan de capacitación continua y permanente.
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	x 7,5	0	Desprendimiento de pintura de piso de unidad de carga que dificulta procesos de limpieza.
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7.5	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	x 20		0	T° ambiente.
				C
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	✓ 5	2,5	0	
				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. 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 socializó el acta de inspección sanitaria y la estrategia de autorregulación. La emisión de este concepto sanitario no tiene costo. En el momento no se observa producto de alerta sanitaria, ni de seguimiento a 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 04 del mes de 07 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: Giesey Hurtado Tujillo	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 1033764780	Número de documento:		
Profesión u oficio: Tecnólogo en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:		
Firma:	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: GILMER DIAZ SALAMANCA	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: 1023883271	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, acarrearán 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"

Subred: Sur Occidente USU Número de Inscripción: _____
Unidad de Servicios de Salud: Fonlibom Número de Carpeta: _____

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

1.1 Línea del inventario: Alimentos Sanos y Seguros
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Cra 100 Calle 9a
1.5 Localidad: Novaena 1.6 UPZ
1.7 Barrio: Nimpostela
1.8 Nombre del propietario del vehículo: Karen Lisa Cruz 1.10 Teléfono: 3 004937110
1.9 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ 1.13 Número: 1023886504 1.11 Email:
1.12 Dirección de Notificación: Calle 22B 20-06 Bogotá DC
1.13 Nombre del Conductor: Guilfer Andres Veléz 1.14 Teléfono: 3 004937110
1.15 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ 1.16 Número: 83044911
1.17 Nombre del propietario del producto: Emp NAL 1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☐ 1.22 Número: N/A 1.20 Email
1.21 Tipo de vehículo: Camión ☐ Camioneta ☒ Tracto-camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro ☐ Cual:
1.22 Tipo de carrocería: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☒ Capacete ☐ Botellero ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:
1.23 Modelo: 2009 1.24 Marca: Pord. 1.25 Color: Plata Sorento 1.26 Placa: 570058
1.27 Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐
1.28 Horario y día de funcionamiento: 1.29 Número de trabajadores: 02
1.30 Tipo de alimento que transporta: Cárnicos y sus derivados
1.31 Tipo de materias primas que transporta: Los asignados

CONCEPTO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día Mes Año			Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	N/A %
				☐		
			Favorable con requerimientos	☐		
			Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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 la parcialmente de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico	C	Marque con una X cuando la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 del 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59, Núm. 5 y 9. Resolución 2505/2004. Art. 4)	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

C

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPO 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. Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12 La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

C

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	
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

C

C

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				34 La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

C

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15 La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

C

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

C

C

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	Concepto		Nivel de cumplimiento
97,5%	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	Ninguno
Número del acta de toma de muestras	Ninguno

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si ☐ No ☒	
Clausura temporal total ☐	Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Clausura temporal parcial ☐	Decomiso ☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios ☐	Congelación ☐

VI. OBSERVACIONES
Por parte de autoridad sanitaria:
Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que interviniere en la visita, hoy <u>27</u> del mes de <u>Julio</u> del año <u>2024</u> 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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	
FUNCIONARIO DE SALUD (1)	
Nombre: <u>Alberto Blaheda</u>	Nombre:
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento:
Número de documento: <u>9505499</u>	Número de documento:
Cargo: <u>Técnico Ambiental</u>	Cargo:
Firma: <u>AUB</u>	Firma:
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	
Nombre: <u>Walter Andres Velez</u>	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐	Tipo de documento:
Número de documento: <u>83044911</u>	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: <u>Walter A. Velez</u>	

Subred: CENTRO ORIENTE Número de Inscripción: NUOVO
Unidad de Servicios de Salud: Martires Número de Carpeta: —

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención: Alimentos sanos y seguros
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la Inspección: Kr 23 22A 26
1.5 Localidad: Martires 1.6 UPZ: Sanper Mendoza
1.7 Barrio: Sanper Mendoza
1.8 Nombre del propietario del vehículo: Laura Duran 1.9 Teléfono: 3205799840
1.10 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ 1.11 Email: laura.duran@bancolombiano.com
1.12 Dirección de Notificación: C182B sur BOL 27
1.13 Nombre del conductor: Armando Sarmiento 1.14 Teléfono: 3205799840
1.15 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☒ 1.16 Número: —
1.17 Nombre del propietario del producto: Laura Duran 1.18 Teléfono: 3205799840
1.19 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ 1.20 Email: laura.duran@bancolombiano.com
1.21 Tipo de vehículo: Camión ☐ Camioneta ☒ Tracto - Camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro ☐ Cual:
1.22 Tipo de carrocería: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☒ Capacete ☐ Botellero ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:
1.23 Modelo: 2013 1.24 Marca: NISSAN 1.25 Color: ROJO 1.26 Placa: SZY 449
1.27 Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐
1.28 Horario y día de funcionamiento: 24 Horas - lunes 1.29 Numero de trabajadores: 2
1.30 Tipo de alimento que transporta: tanques y materias primas
1.31 Tipo de materias primas que transporta: tanques y abarrotes en General

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	n/a %
	DIA	MES	AÑO	Favorable con requerimientos		
				Desfavorable		

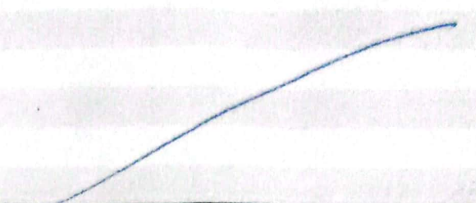
MOTIVO DE LA VISITA

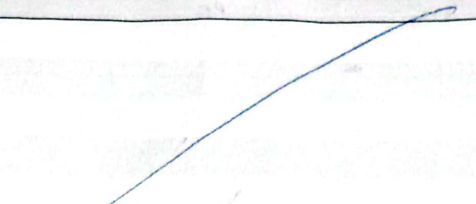
Programación	☒	Solicitud del interesado	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐
Solicitud oficial	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐
Otro:	☐	Especifique:			

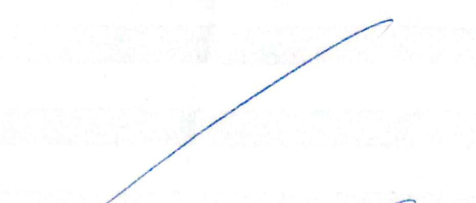
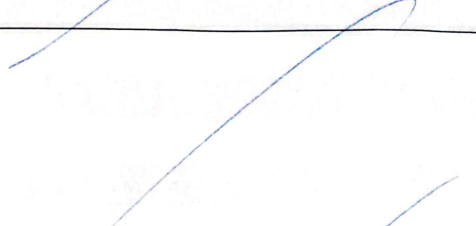
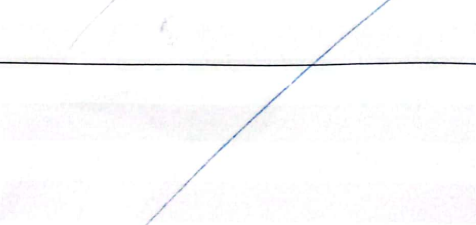
EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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. 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	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	 <div style="text-align: right;">C</div>
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	 <div style="text-align: right;">C</div>
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	 <div style="text-align: right;">C</div>

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DOI

Hoja 2/4

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	5	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36 La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15 La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	☒ Favorable	90-100%	
	☐ Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO			
Número total de muestras tomadas	n/a		
Número del acta de toma de muestras	n/a		
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			
Si ☐ No ☒			
Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria: no se evidencia productos pors rotulados			
Por parte del establecimiento: m6uns Vancef			
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA			
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 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.			
FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre: Raulo Arenas	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 1021471142	Número de documento:		
Cargo: teniente ambiental	Cargo:		
Firma: Raulo Arenas	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		TESTIGO	
Nombre: Vancef	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☐ G.E. ☐ NIT ☐	Tipo de documento:		
Número de documento: 1000134994	Número de documento:		
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Cargo:		
Firma: Vancef	Firma:		



Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NTT. 830.081.924 - 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: LUIS EDUARDO

APELLIDO: DIAZ SANCHEZ

DOCUMENTO: 1.023.926.947

VIGENCIA: JUNIO 04 DE 2024 - JUNIO 03 DE 2025



Carrera 26 B # 42 - 37 Sur (B. Claret) - Teléfono 7581644 - 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 04 de Junio de 2024, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuado de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17472



- a. Que requiere registro y no lo tiene.
- b. Que se expende con otro nombre o mal etiquetado.
- c. Que no procede del verdadero fabricante declarado.
- ☒ Todas las anteriores

2. El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

- a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
- ☒ Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
- c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
- d. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?

- a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o simularse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
- b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- ☒ Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparan y consuman se denomina inocuidad.

6. Si un establecimiento cuenta con menos de seis (6) manipuladores de alimentos, puede disponer de UN (1) BAÑO MIXTO.

- a. Falso
- ☒ Verdadero

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor

- a. Falso
- ☒ Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.

- a. Falso
- ☒ Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.

- ☒ Falso
- b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

- a. Falso
- ☒ Verdadero

52

Carrera 26 B # 42 - 37 sur Teléfono 7581644 - 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com



E.S.E.: <u>Subred Norte</u>	Fecha: <u>07</u> <u>06</u> <u>2023</u>
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO	
ID vehículo: <u>31802</u>	Número de Inscripción: <u>32133</u>
Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>upa Rionegro</u>	
Dirección donde se realiza la inspección: <u>CL 44C 57 40</u>	
Localidad: <u>Barrios Unidos</u>	
UPZ: <u>Andes</u>	Barrio: <u>Rionegro</u>
Nombre del propietario del vehículo: <u>Eduardo Antonio Diaz Diaz</u>	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>79526433</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>NO TIENE</u>	
Dirección de Notificación: <u>CL 48 N SUR 7A SO ESTE</u>	
Teléfono: <u>3203978756</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>Luis Eduardo Diaz Sanchez</u>	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>1023926947</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>eduardo2607@gmail.com</u>	
Dirección de Notificación: <u>CL 48 N SUR 7A SO ESTE</u>	
Teléfono: <u>3203978756</u>	
Línea de intervención: <u>Alimentos sanos y seguros</u>	
Clase de vehículo: <u>Camioneta</u>	Tipo de carrocería: <u>Furgon</u>
Modelo: <u>2015</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>
Placa: <u>WLP448</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒	
Número de trabajadores: <u>1</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐	
Tipo de productos que transporta: <u>Pan y productos de panadería que no requieren refrigeración</u>	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

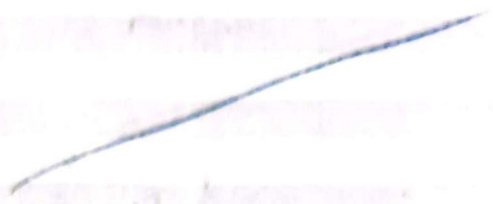
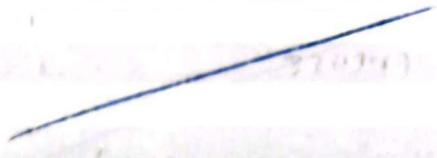
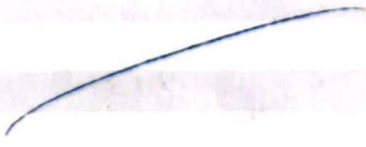
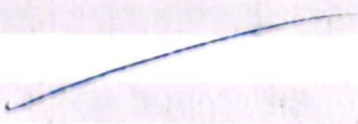
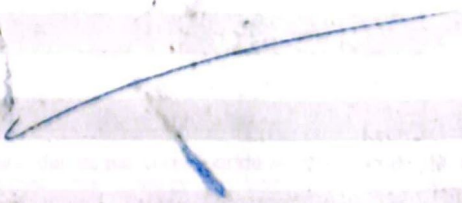
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 06 05 2023	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	91 %
		☒		
		Favorable con requerimientos		
		☐		
		Desfavorable		
		☐		

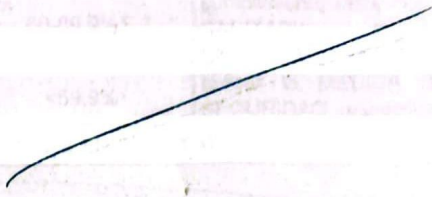
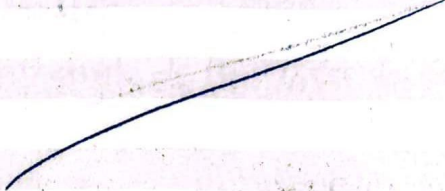
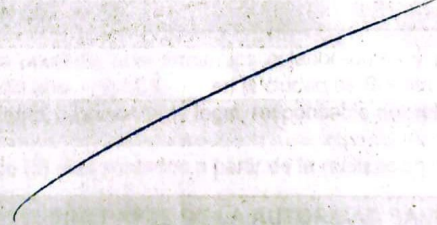
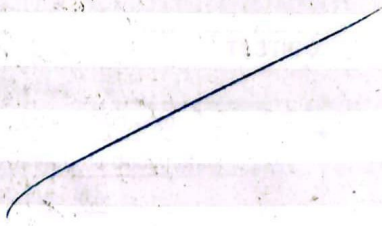
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

1. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO				
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

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	 <div style="text-align: right;">C</div>
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	 <div style="text-align: right;">C</div>
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.)	②①		0	 <div style="text-align: right;">C</div>
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	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: vehículo sin carga al momento de la inspección, no se realiza verificación de rotulada.

(NIW6U)

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 07 del mes de 06 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>Miryam Guayannis Ramirez Suarez</u>		Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento:	
Número de documento: <u>7022446395</u>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en saneamiento ambiental</u>		Profesión u oficio:	
Firma: <u>Miryam Ramirez</u>		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Amparo Cortes Chaves</u>		Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: <u>52188268</u>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		Firma:	
Firma: <u>Amparo Cortes</u>			

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

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

E.S.E.: SURZED CENTRO ORIENTE Fecha: 26 08 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: NUEVO Número de Inscripción: 47615 Número de carpeta: _____

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: COOPERACION DE COMERCIANTES PLAZA DE MERCAO DE PAIROQUEMAO

Dirección donde se realiza la inspección: AC 19 25 04

Localidad: HARTIRC S

UPZ: LA SABANA Barrio: PAIROQUEMAO

Nombre del propietario del vehículo: OHAR HERNAN BARRERA CARRILLO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 79576057

Correo electrónico para notificación* DISTRIBUIDORALASUPERIOR.20@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 19 25 04 LC 81141 Teléfono: 3138700911

Nombre del propietario del producto: OHAR HERNAN BARRERA CARRILLO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 79576057

Correo electrónico para notificación* DISTRIBUIDORALASUPERIOR.20@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 19 25 04 LC 81141 Teléfono: 3138700911

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería: FURBON

Modelo: 2023 Marca: HINO Placa: NSY 383

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: HUEVOS

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: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique: _____		

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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	BUCANTA CON LETRADAS OBLIGATO- RIAS COMPLETAS

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 X	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 X	6,5	0	USUARIO PRESENTA APARENTE BUEN ESTADO DE SALUD

C

3.2 Reconocimiento Médico
(Resolución 2674 de 2013,
Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)

4
X

2

0

PRESENTA RECONOCIMIENTO
MEDICO VIGENTE

FECHA 30/04/2024

C

3.3 Prácticas higiénicas.
(Resolución 2674/2013,
Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,
4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.
Artículo 36. Artículo 35,
Numeral 5 y 7.)

13
X

6,5

0

/

C

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE SOCIALIZA ACTA, DECALOGO IUR, EL CUMPLIMIENTO NO LE EXIGE DE LA INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. NO SE EVIDENCIA PRODUCTO OBJETO DE ROTULADO NI DE ALERTA SANITARIA, SE RECUERDA EL AHORRO DE AGUA POR EL RACIONAMIENTO. SE ADECUA COPIA DE LA TARJETA DE PROPIEDAD

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 26 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

Nombre: Olga Patricia Guarnizo Moncaleano
Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 51845645
Profesión u oficio: TECNOLOGA EN SAMANISMO
Firma: Olga Patricia Guarnizo

PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN

Nombre: Brian Steven Tdora Gonzalez
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1006823430
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒
Firma: Brian Gonzalez

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: /
Tipo de documento: /
Número de documento: /
Profesión u oficio: /
Firma: /

TESTIGO

Nombre: /
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: /
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, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION COMPLETO
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 36

La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	VEHICULO LIMPIO AL MOMENTO DE LA INSPECCION
				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	PRODUCTO TRANSPORTADO NO REQUIERE CONTROL DE TEMPERATURA
				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

E.S.E.: Subred Sur Occidente E.S.E. Fecha: 29 08 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 39854 Número de Inscripción: 45342 Número de carpeta: 39854

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Café Zulu Financ

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

Localidad: Fontibón

UPZ: Zulu Financ Barrio: Arceles Carolina

Nombre del propietario del vehículo: Yamile Rincón Hernández

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 28 120 438

Correo electrónico para notificación* gexxy4luta@gmail.com

Dirección de Notificación: Vv 34 B15 55 24 Sur Teléfono: 314 464 8134

Nombre del propietario del producto: Yamile Rincón Hernández

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 28 120 038

Correo electrónico para notificación* gexxy4luta@gmail.com

Dirección de Notificación: Vv 34 B15 55 24 Sur Teléfono: 314 464 8134

Línea de intervención: Alimentos (Líquidos y Secos)

Clase de vehículo: Camioneta Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2014 Marca: Chevrolet Placa: FSU 095

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: Diversos (Líquidos)

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03 08 2021	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		
		☒		
		☐		
		☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos

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.	13	6,5	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.)	6	X	0	Se presenta plan de capacitación continua y permanentemente cumplido

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	
---	---	-----	---	--

C

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: *Se encuentran productos para retirar*

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 20 del mes de Mayo del año 2021 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

Nombre: *Oscar Fajardo Velasco*
Tipo de documento: *CC*
Número de documento: *1023909955*
Profesión u oficio: *Tecnólogo en Seguridad*
Firma: *[Firma]*

PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN

Nombre: *Oscar Alberto Berroño Gómez*
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: *901311*
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒
Firma: *[Firma]*

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:
Tipo de documento:
Número de documento:
Profesión u oficio:
Firma:

TESTIGO

Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:
Firma:

 Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL		Código: GSM-SP-01-FO059		
	PROCESO: SALUD PÚBLICA		TRD:		
	SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS		Versión: 00		
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS		Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016		
CIUDAD	YUMBO	FECHA	19-07-2024		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	MUNICIPIO DE YUMBO - SECRETARÍA LOCAL DE SALUD				
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
*CAMPO OBLIGATORIO					
*NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>Banco de Occidente</u>					
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☒ Número de documento <u>890 300279</u>					
*PLACA DEL VEHÍCULO <u>E52 416</u> *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>E52416</u>					
TELÉFONOS <u>3174344075</u>					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO <u>monvehiculos@elgranlangostino.net</u>					
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Calic 13 # 32-412 ACOPI</u>					
*DEPARTAMENTO <u>Norte</u> *MUNICIPIO <u>Yumbo</u>					
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐					
*MARCA <u>CHEVROLET</u> *MODELO <u>2022</u> *COLOR <u>Blanco Niebla</u>					
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO <u>Alimentos perecederos - Productos de la Pesca</u>					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐					
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>Lunes a Domingo 24 Hrs</u> *NÚMERO DE TRABAJADORES <u>02</u>					
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>5/10</u>	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN		
OTRO	Especifique:				
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN			
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores				
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9.	☒	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;	☒	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.)	☒	6,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 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.)	☒	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	☒	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	☒	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	CRÍTICO
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.)	☒		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.)	☒	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%		X FAVORABLE		90-100%		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%		
		DESFAVORABLE		< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS						
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS						
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Ninguno						
Por parte del establecimiento:						
Ninguno						
VII. NOTIFICACION DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, 19 de Julio de 2024 en la Ciudad de Yumbo						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA						
FIRMA:		FIRMA:				
NOMBRE: Lina Marcela Ricardo		NOMBRE:				
CÉDULA: 1114454377		CÉDULA:				
CARGO: Área Salud		CARGO:				
INSTITUCIÓN: Secretaría Local Salud		INSTITUCIÓN:				
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO						
FIRMA:		FIRMA:				
NOMBRE: J. Carlos Quirós		NOMBRE:				
CÉDULA: 22072935		CÉDULA:				
CARGO: OMS		CARGO:				
Calle 5 No. 4-40. PBX: 6516600 – Ext. 2055-2069-2141 e-mail: alcalde@yumbo.gov.co www.yumbo.gov.co – Yumbo (V)						