Alcaldía de SOACHA — Secretaría de Salud

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-014	
VERSIÓN:	1	
FECHA DE APROBACIÓN		
DD	MM	AA
7	10	2022

NÚMERO DE ACTA: MU14129

CIUDAD: SOACHA — FECHA: 7/06/2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

CÉDULA / NIT: 901842068-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25-754-9018420681

*NOMBRE COMERCIAL: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

*DIRECCIÓN: Dg 34 17 D 08 — MATRÍCULA MERCANTIL: 03834252

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: SOACHA

Barrio [X] Vereda [/] Comuna [3] Localidad [/] Sector [/] Corregimiento [/] Caserío [/] UPZ [/]

Otro [/] Cuál: Prado de los Rosales

TELÉFONOS: 3214368091 — FAX: Sin dato

CORREO ELECTRÓNICO: losrosalespremium@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [/] C.E. [/] NIT [X] Número de documento: 901842068-1

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula Tatiana Jimenez Alfaro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [/] NIT [/] *Número de documento: 1013675736

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Dg 34 17 D 08

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: SOACHA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00 AM - 9:00 PM D-D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies: Productos cárnicos comestibles (visceras)

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [/]

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	1/08/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	92 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/		
		PENDIENTE	/		
		DESFAVORABLE	/		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

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 ninguno de 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	EDIFICACIÓN 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. Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013. Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	X 2	1	0	—
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.)*	X 2	1	0	— 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.)*	X 2	1	0	— C

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN
		DD: 7 / MM: 10 / AA: 2022

NÚMERO DE ACTA: NU14127

1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	X 1,5	0	Se evidencia en el momento de la visita no cuenta con sistema de secado de manos	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X 0,5	0	Se evidencia programa sin llevar registros	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	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	X 2,5	0	Se evidencia utensilios de aseo de material no higiénico sanitario, de madera	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)	X 6	3	0	—	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X 0,5	0	Se evidencia programa sin llevar registros	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 (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 15: Numeral 16, Artículo 55: Numeral 21.2.)	X 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)	X 2	1	0	Se evidencia 3 (tres) reconocimientos médicos vigentes del 24/10/2024	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)	X 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)	X 5	2,5	0	—	C
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)	X 3	1,5	0	Se evidencia 3 (tres) certificados de manipulador de alimentos del 24/10/2024	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN: DD 7 / MM 10 / AA 2022

NÚMERO DE ACTA: AV14927

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	X 3	0	Se evidencia que le hace falta un concepto sanitario de un vehiculo que le transporta producto 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.)	X 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)	X 3	1,5	0	— // — C
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)	X 7		0	Res 1.8°C Cerdo 2.1°C Pollo 1.3°C Se toma registro de temperatura con termometro propio del establecimiento C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literal a. c. f. e. Numeral 3.3.2.3. Literal) 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. 35)	X 5	2,5	0	— / — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	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 31)	X 6	3	0	Se evidencia agua en cantidad y presión suficiente. Certificado lavado de tanque del 8/02/2025 PH 6.9 Cloro 0.9 ppm 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)	X 3	1,5	0	— // — C
5.3	**Residuos sólidos.** (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 55. Numeral 20)	X 5	2,5	0	— / — C
5.4	**Control integral de plagas.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.8.)	X 6	3	0	No se evidencia plagas C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 12. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 12. Resolución 242/2013. Artículo 55 Numerales 12. 38)	X 6	3	0	— // — C

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA Secretaría de Salud	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	CÓDIGO: SL-FR-014
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN: DD 7 / MM 10 / AA 2022

NÚMERO DE ACTA: MU 14127

5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	X 1	0	Se evidencia plan de saneamiento, registros hasta el 30/05/2025	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27	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 Instructiva Anexo. Resolución 242/2013. Artículo 22. Artículo 55. Numeral 32)*	4 y	2	0	Se evidencia que no despresta ni desposta	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	/	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	/	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
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 | NX | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Autorización Sanitaria del 22/07/2024 N. 490. Se pega sticker de semaforización.

Por parte del establecimiento:

Entendí todo.

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 7 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de Soacha.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Mateo Joya Rodriguez	NOMBRE:
CÉDULA: 1010234623	CÉDULA:
CARGO: Medico Veterinario Ct. 0904-2025	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Paula Catalina Jimenez Alfaro	NOMBRE:
CÉDULA: 1013695936.	CÉDULA:
CARGO: Administradora.	CARGO:

Scanned with CamScanner

Alcaldía de SOACHA | Secretaría de Salud

CONSTANCIA AUTORIZACIÓN SANITARIA

La Secretaría de Salud de Soacha, informa que el establecimiento Distribuidora Premium Los Rosales S.A.S ubicado en la dirección DG 39 17D 08 de Soacha - Cundinamarca, con código de inscripción 25754901842O681 dedicado al EXPENDIO DE CARNE, cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, otorgándole así la:

AUTORIZACIÓN SANITARIA

Según formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para (almacenamiento y/o distribución o expendio de carne y productos cárnicos comestibles), realizada el día 22 del mes Julio del año 2024, por la Entidad Territorial de Salud de Soacha - Cundinamarca.

Soacha, Cundinamarca, 13 de Septiembre de 2024.

DIRECTOR(A) DE SALUD PÚBLICA SOACHA
Secretaría de Salud de Soacha

Visitó:	Revisó :	Revisó :
NICOLAS BALLESTEROS	LINA PAOLA PINTO	LIDA GIOVANNA CUBIDES

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

CIUDAD: SOACHA FECHA: 07/06/2025 ACTA N°: MV57011

TIPO DE ESTABLECIMENTO: TRANSPORTADORES DE PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS CARNICOS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JIMENEZ ALFARO PAULA TATIANA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1013675736

TELÉFONO 1: TELEFONO 2: 3214368091

CORREO ELECTRÓNICO: LOSROSALESPREMIUM@GMAIL.COM

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI LOSROSALESPREMIUM@GMAIL.COM

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: DG 39 17D 08

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: SOACHA

SECTOR: COMUNA 3 BARRIO: PRADO DE LOS ROSALES

NOMBRE DEL CONDUCTOR: JIMENEZ ALFARO PAULA TATIANA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1013675736

PLACA: **NUX218** NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 257541013675736

CLASE VEHÍCULO: Furgón MARCA: FOTON

MODELO: 2025 COLOR: BLANCO

CAPACIDAD: 1100 PLACA REMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: Si

CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): Si

LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS: Si SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: Si

PRODUCTOS QUE TRANSPORTA: Cárnicos

HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: 3 A.M. A 3 P.M. LUNES A SÁBADO

NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

NUX218

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		PROGRAMACIÓN			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR	

EVALUACIÓN

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 ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1 REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. *Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.*	11.00	5.50	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

2 REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios. *Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2*	11.00	6.00	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud *Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Art. 14. Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1*	11.00	5.50	0.00	C
3.2 Reconocimiento Médico. *Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14. Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1*	4.00	2.00	0.00	SE EVIDENCIA DOS RECONOCIMIENTOS MEDICOS VIGENTES DEL 24/10/2024 C
3.3 Prácticas higiénicas. *Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16*	11.00	5.50	0.00	C
3.4 Educación y Capacitación *Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1*	6.00	3.00	0.00	Se evidencia 2 certificados de manipulador de alimentos del 24 de octubre del 2024 C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	32.00			La calificación del bloque corresponde al 32.00 % del total del acta

4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. *Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3*	11.00	5.50	0.00	En el momento de la visita no cuenta con producto y se evidencia limpieza C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	11.00			La calificación del bloque corresponde al 11.00 % del total del acta

5 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

5.1 Procedencia Materia Prima *Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1*	11.00	5.50	0.00	En el momento de la visita se observa que no cuentan con producto C
5.2 Condiciones de Transporte *Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6*	11.00	5.50	0.00	C
5.3 Cadena de Frío *Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4*	13.00	6.50		Se evidencia sistema de refrigeración C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE	**35.00**			La calificación del bloque corresponde al 35.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO

100.00

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
X FAVORABLE	80.00	100.00
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.99	79.99
DESFAVORABLE	0.00	79.98

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 sobre el producto transportadoen este caso el vahículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

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

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se evidencia en el momento de la visita no cuenta con producto para rotular. El vehiculo realiza transporte de producto como carne de res, cerdo, pollo y producto cárnico comestible (visceras) realizando una adecuado proceso de limpieza y desinfección, para evitar una contaminación cruzada
EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del responsable del vehículo:

Entendi todo

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, hoy 7 del mes de junio del año 2025 en la Ciudad de SOACHA, CUNDINAMARCA.

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.

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:



NOMBRE: MATEO JOYA RODRIGUEZ

CÉDULA: 1010234623

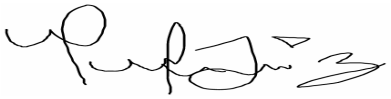
CARGO: MEDICO VETERINARIO

INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD SOACHA

NUX218

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:



NOMBRE: PAULA TATIANA JIMENEZ ALFARO

CÉDULA: 1013675736

CARGO: Administrador(a)

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

CARGO:

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo **NO CONSTITUYE PERMISO O AUTORIZACIÓN** para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CÓDIGO:	SL-FR-037	
VERSIÓN:	1	
FECHA APROBACIÓN		
DD	MM	AA
07	10	2022

NO AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

NO SE REALIZÓ TOMA DE REGISTRO FOTOGRÁFICO

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

1. ROTULOS

La rotulación de todos los productos de DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES S.A.S cumplen con la resolución 5109 donde: "establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada".

Por esta razón para nuestra empresa proporciona el siguiente rotulo:

IMAGEN 1:



FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Imagen 1: Rotulado DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES S.A.S

En la imagen podemos apreciar el rotulo de nuestros productos los cuales reúnen todas las características e identificación según la resolución; donde:

1. MARCA O IDENTIFICACION DE LA EMPRESA
2. **Fecha de beneficio:** refiere a la fecha donde fue sacrificada la materia prima
3. **Fecha de vencimiento**: refiere a la fecha máxima donde se puede consumir el producto si presentar daño o pérdida parcial de la calidad
4. **Producto o Corte:** refiere a tipo de proteína que se está entregado o al corte ene especial que tiene el producto.
5. **Recomendación** de almacenamiento para garantizar el estado óptimo de la materia prima
6. **Fechad e empaque**: refiere a la fecha en que se empaco la materia prima.
7. **Contenido neto**: refiere al peso en kilo gramos entregado en cada empaque establecido.
8. **Lote**: refiere al lote creado donde indica la trazabilidad de la materia prima

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Nombre comercial del producto	**Pechuga de Pollo**
Imagen	
Estado de calidad optimo	Producto libre de residuos químicos, plumas o traumatismos (hematomas, manchas, úlceras), sin residuos de huesos ni quemaduras por el frío, de color rosa pálido, textura firme y olor característico a pollo fresco. . • Color. Como siempre, el color de la carne es un indicador estupendo de su calidad. En el caso del pollo, tanto la carne blanca como la carne de corral, que tiene un color amarillo son de buena calidad, siendo esta la última la más óptima, ya que este color viene dado por su alimentación a base de maíz, más típico en pollos criados en granjas y en libertad. Si la pieza, por el contrario, presenta reflejos violetas o verdosos es síntoma de que no es fresca. • La pechuga de pollo es un alimento rico en vitamina B3 ya que 100 g. de esta carne contienen 11,57 mg. de vitamina B3. • Este alimento también tiene una alta cantidad de proteínas. La cantidad de proteínas que tiene es de 24,12 g por cada 100 g. • La pechuga de pollo se encuentra entre los alimentos bajos en azúcar ya que este alimento no contiene azúcar. • Cuerpo del pollo. Si compramos el pollo entero, debemos fijarnos en que el cuello esté fuerte, sus muslos sean gruesos y redondeados y el ojo esté todavía brillante y poco hundido. En general, deberá presentar un color uniforme y sin manchas. De lo contrario, no estaríamos comprando carne fresca y de calidad.
Especificaciones del producto	Pollo en canal es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo su piel, grasa, tendones y vasos, proveniente de pollos domésticos (ave galliforme de la familia Phasianidae), en edad de sacrificio que han sido declarados aptos para el consumo Humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente Corte para su comercialización.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

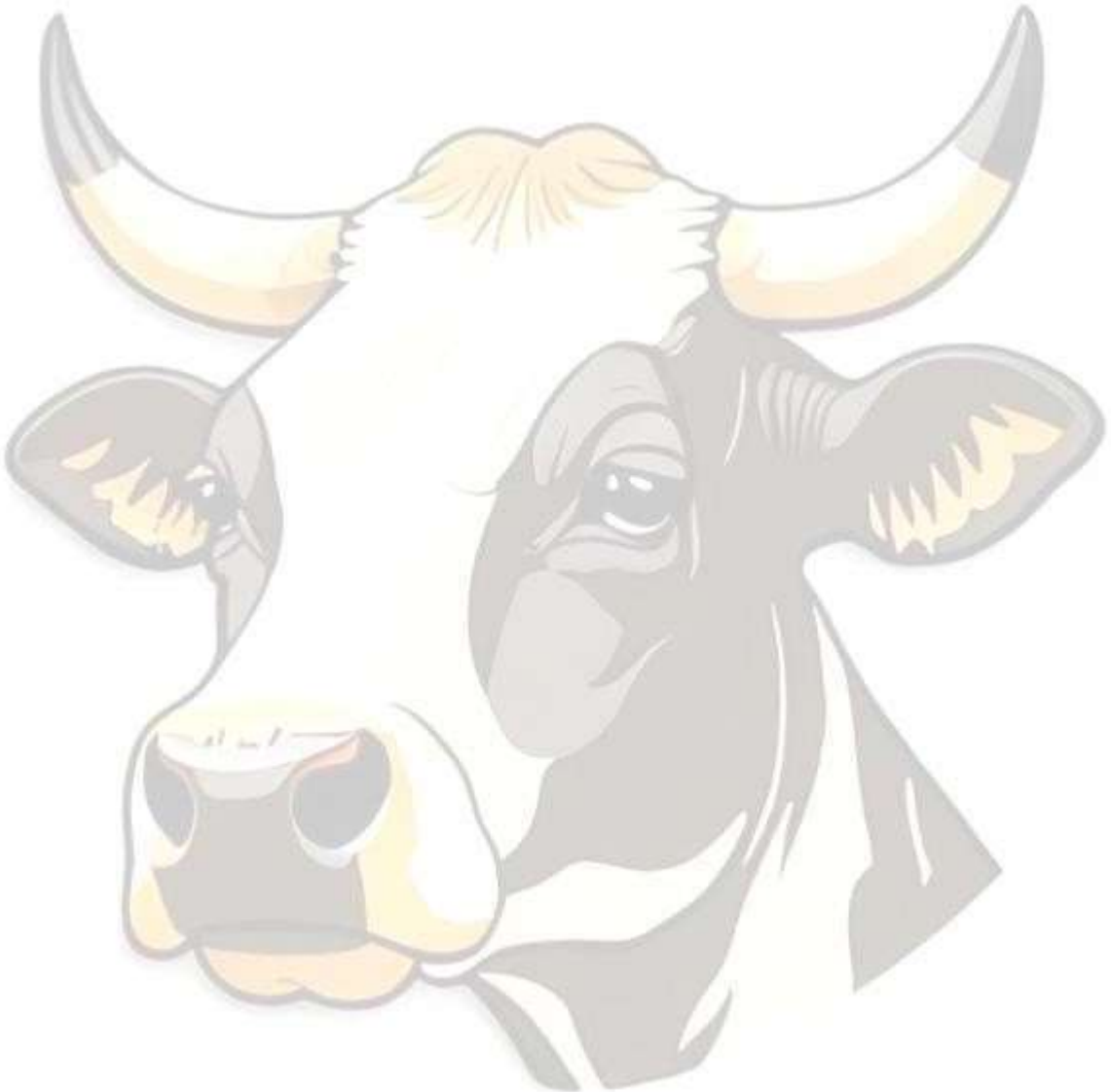
Empaque	La pechuga de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al Transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social para materias primas
Nombre comercial del producto	**CARNE DE CERDO**
Imagen	

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S

Estado de calidad optimo	El color normal de la carne de cerdo fluctúa entre un rojo y rosado. La uniformidad en el color es usualmente apreciable en músculos individuales; cuando apreciamos los músculos en conjunto, el color puede variar considerablemente. El consumidor puede estar en desacuerdo con la variación en el color de la carne, bien sea por demasiado pálidos o demasiado oscuros. Esta variación en el color puede obedecer a los siguientes factores: El color más oscuro puede resultar de: Aumento de Oximioglobina (pigmento de color) por edad avanzada del animal; o músculo o grupo de músculos con mayor actividad fisiológica (músculos flexores o extensores). Penetración de oxígeno en la superficie. Contaminación bacteriana. Deshidratación en la superficie. Falta de acumulación de ácido láctico después del sacrificio. Condición DFD (oscuro, firme y seco). El color rosa pálido casi gris se puede presentar como consecuencia de una rápida conversión de glucógeno muscular a Ac. Láctico (pH muscular bajo=acidez) Textura (Condición de humedad): En los Estados Unidos se han venido trabajando 5 rangos: Rango 1: Muy suave y húmeda (músculo de textura abierta) Acumulación de fluido en la superficie Se presenta en carnes pálidas Son canales de mala calidad, ya que el producto se encoge durante el procesamiento y queda con poco jugo después del cocido. Rango 2: Suave y húmeda Similar a la anterior (menos severa) Rango 3: Poco firme y jugosa Rango 4: Firme y moderadamente seca Rango 5: Muy firme y seca Estructura rígida y cerrada (sin fluidos en la superficie) Asociada a carnes oscuras. Marmóreo (Grasa intramuscular): Se refiere a la grasa que es visible entre las fibras musculares. La selección en contra del engrasamiento en los cerdos ha llevado a una disminución de los niveles del porcentaje de grasa intramuscular inferiores al 2% en el lomo a nivel de la última costilla. Existen 5 rangos que son: Rango 1: Inexistente a casi inexistente (menor al 1%) Rango 2: Una que otra fibra o pocas (entre 1-2%) Rango 3: Pocas fibras (2-3%) Rango 4: Moderado a poco abundante (3-4%) Rango 5: Moderadamente abundante (más del 8%) Según las investigaciones danesas los requerimientos de grasa intramuscular para carne fresca con óptima calidad organoléptica están entre 2-3% (rangos 2-4) en el lomo a nivel de la última costilla. Se ha encontrado en diversos estudios que las razas tienen diferente contenido en grasa intramuscular, incluso cuando se comparan al mismo espesor de grasa subcutánea; en dichos estudios se encontró que la Duroc presenta más grasa intramuscular. Otros dos aspectos que afectan el contenido de
	grasa intramuscular son el sexo y el sistema de alimentación, encontrándose bajo en machos enteros y en animales alimentados en forma restringida. PROB
Especificaciones del producto	La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.



FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Nombre comercial del producto	**BOLA DE RES**
Imagen	
Estado de calidad optimo	Corte obtenido de la Bola de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa. Corte empacado al vacío en bolsa metalizada con un peso aproximado de 1000 gramos aproximados, dependiendo la unidad
Especificaciones del producto	. Descripción Física: - Carne fresca, pulpa de res. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo oscuro brillante. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte de carne de res fina para asar o sudar. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Nombre comercial del producto	**CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL**
Imagen	
Estado de calidad optimo	Corte obtenido de la cadera de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa. Corte empacado al vacío en bolsa metalizada con un peso aproximado de 750 gramos y en 6 porciones de 125.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Especificaciones del producto	. Descripción Física: - Carne fresca, pulpa de res. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo oscuro brillante. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte de carne de res fina para asar o sudar. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Nombre comercial del producto	**CADERA DE RES**
Imagen	
Estado de calidad optimo	Corte obtenido de la cadera de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa. Corte empacado al vacío en bolsa metalizada.
Especificaciones del producto	• Pertenece al grupo de las CARNES rojas, al igual que el Lomo y la punta de anca. • Es un alimento útil en las etapas de vida que como la infancia y la edad • Avanzada. También se lo recomienda en el embarazo. • Es una de las vísceras que tiene menos densidad calórica. En relación con los cortes de carne vacuna, su aporte de grasa es relativamente bajo (5% cada 100 g). • Se destaca por su contenido de proteínas de buena calidad, necesarias para la síntesis y formación de las estructuras corporales. • Aporta vitaminas del complejo B; la vitamina B12 es una de las más representativas ya que no se encuentra en alimentos de origen vegetal. • Es un alimento fuente de vitamina A, que protege la piel, las mucosas y la visión. • Por su elevado contenido en hierro (9,9 cada mg/100g), su inclusión en la dieta ayuda a prevenir la aparición de anemia ferropénica. • Entre sus minerales se destacan el potasio y el zinc, que cumplen numerosas funciones en el organismo, entre ellas, en lo muscular y en el crecimiento.
Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Nombre comercial del producto	**MENUDO DE RES**
Imagen	
Estado de calidad optimo	Corte obtenido de la cadera de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa. Corte empacado al vacío en bolsa metalizada.
Especificaciones del producto	• Víscera de res, fresca. • Denominado bazo, adherido al cuajar. • El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. • Color rojo carmín. • Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. • Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. • Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. • El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Nombre comercial del producto	**BRAZO O PAJARILLA DE RES**
Imagen	
Estado de calidad optimo	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan
Especificaciones del producto	• Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • - Cumplir Ley 9 de 1979. • - Cumplir Decreto 1282 de 2016, • - Cumplir Decreto 2270 de 2012. • - Cumplir Decreto 1500 de 2007. • - Cumplir Resolución 2690 de 2015. • - Cumplir Resolución 240 de 2013. • - Cumplir Resolución 2906 de 2007. • - Cumplir NTC 4271 • - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Nombre comercial del producto	**MOLLEJAS DE POLLO**
Imagen	
Estado de calidad optimo	**Descripción Física:** - Víscera de pollo, fresca. - Menudencias de pollo El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Menudencias: conjunto conformado por las vísceras comestibles y desprendidas del cuerpo: corazón, mollejas e hígado provenientes de pollo, que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, ni coágulos de sangre. - Mollejas sin exceso de grasa, ni presencia de hematomas. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Especificaciones del producto	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 • - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. • - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. • - Cumplir Resolución 2906 de 2007. Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Transporte: Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la secretaria Distrital de Salud, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse en unidades de frío que garanticen las temperaturas de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Nombre comercial del producto	**HIGADO DE POLLO**
Imagen	
Estado de calidad optimo	**Descripción Física:** - Víscera de pollo, fresca. - Menudencias de pollo El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Menudencias: conjunto conformado por las vísceras comestibles y desprendidas del cuerpo: corazón, mollejas e hígado provenientes de pollo, que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, ni coágulos de sangre. - Higado sin exceso de grasa, ni presencia de hematomas. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.
Especificaciones del producto	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 • - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. • - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. • - Cumplir Resolución 2906 de 2007. Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Transporte: Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la secretaria Distrital de Salud, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse en unidades de frío que garanticen las temperaturas de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Nombre comercial del producto	**CORAZONES DE POLLO**
Imagen	
Estado de calidad optimo	**Descripción Física:** - Víscera de pollo, fresca. - Menudencias de pollo El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Menudencias: conjunto conformado por las vísceras comestibles y desprendidas del cuerpo: corazón, mollejas e hígado provenientes de pollo, que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, ni coágulos de sangre. - Corazon sin exceso de grasa, ni presencia de hematomas. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. Vida útil mínima: 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

FICHAS TECNCIAS PRODUCTOS CARNICOS
EMPRESA: DISTRIBUIDORA PREMIUM
LOS ROSALES S.A.S
NIT: 901.842.068-1

Especificaciones del producto	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. • - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 • - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. • - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. • - Cumplir Resolución 2906 de 2007. Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Transporte: Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la secretaria Distrital de Salud, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse en unidades de frío que garanticen las temperaturas de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007.
Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.



FILETE DE TILAPIA

FICHA TECNICA

OREOCHROMIS Niloticus

FILETE DE TILAPIA



NOMBRE DEL PRODUCTO

Filete de Tilapia Roja.

CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN

La apariencia y olor característico del producto es indicativo de la frescura en cuanto al tiempo de captura y procesamiento. El color de la carne es blanco a blanco amarillo y el de la línea de sangre rojo oscuro. La textura cuando es cocinado es húmeda, ligeramente firme y escamosa. El producto no presenta sabores, olores, ni colores extraños al momento de la entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se transporta en vehículos que cumplen con las BPM (estibas, cortinas, cumplimiento de limpieza-desinfección), leyenda "Transporte de alimentos", y deben mantener la temperatura -0ºC, su almacenamiento y comercialización se desarrolla teniendo en cuanta instalaciones limpias e higiénicas que garanticen la calidad del producto, y temperatura que conserve la cadena de frio.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Porciones naturales de la parte lateral de la tilapia cultivada, sin piel ni espinas, producto natural, sin aditivos, ni conservantes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Fresca

COMPOSICIÓN

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Humedad	Max. 72.3 - 76.9 %
Proteína	Min. 18.4 - 20.4 %
Grasa	Max. 2.2 - 4.5 %
Calcio	15 - 33 mg.
Fósforo	191 - 285 mg.

PRODUCTO NO CONFORME

Producto con características diferentes a las descritas en características de recepción, además producto de tamaño por debajo de exigido por el comercio.



DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141138529301

(415)7707212489984(8020) 000014113852930 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 8 4 2 0 6 8	1	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
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
DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Sibaté 7 4 0

41. Dirección principal
DIAGONAL 39 17 D 08

42. Correo electrónico LOSROSALESPREMIUM@GMAIL.COM

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

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
4 7 2 9	2 0 2 4 0 6 1 7	4 7 2 3	2 0 2 4 0 6 1 7					1

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	9	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5													

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

Usuarios aduaneros

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

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 10 - 21 / 14 : 51: 56

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 JIMENEZ ALFARO PAULA TATIANA

985. Cargo Representante legal Certificado

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141138529301

(415)7707212489984(8020) **000014113852930 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 8 4 2 0 6 8	1	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 6 1 8	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 4 0 6 1 8	
77. No. Matrícula mercantil	0 3 8 3 4 2 5 1	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	

Vigencia

80. Desde	2 0 2 4 0 6 1 8	
81. Hasta	2 0 2 7 1 2 3 0	

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: Cámara de Comercio 3 2

Estado y Beneficio

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

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141138529301

(415)7707212489984(8020) **000014113852930 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 8 4 2 0 6 8	1	Impuestos de Bogotá	3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación			
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 0 6 1 8			
100. Tipo de documento	**101. Número de identificación**		**102. DV**	**103. Número de tarjeta profesional**
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 0 1 3 6 7 5 7 3 6			
104. Primer apellido	**105. Segundo apellido**	**106. Primer nombre**		**107. Otros nombres**
JIMENEZ	ALFARO	PAULA		TATIANA
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	**109. DV**	**110. Razón social representante legal**		

2

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**		

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**		

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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: DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES S.A.S
Nit: 901842068 1 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Soacha (Cundinamarca)

MATRÍCULA

Matrícula No. 03834251
Fecha de matrícula: 18 de junio de 2024
Último año renovado: 2025
Fecha de renovación: 11 de junio de 2025
Grupo NIIF: Grupo I. NIIF Plenas.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Diagonal 39 17 D 08
Municipio: Sibaté (Cundinamarca)
Correo electrónico: losrosalespremium@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3214368091
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Diagonal 39 17D 08
Municipio: Soacha (Cundinamarca)
Correo electrónico de notificación: losrosalespremium@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3214368091
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.

Mario Fernando Avila Cristancho

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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 18 de junio de 2024 de Accionista Único, inscrito en esta Cámara de Comercio el 18 de junio de 2024, con el No. 03129377 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 5 del 11 de junio de 2025 de la Asamblea de Accionistas inscrita en esta Cámara de Comercio el 18 de Junio de 2025 , con el No. 03267863 del Libro IX, la sociedad cambió su domicilio de Sibaté a Soacha.

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 licita, comercial o civil.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor : $7.000.000,00
No. de acciones : 5,00
Valor nominal : $1.400.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor : $7.000.000,00
No. de acciones : 5,00

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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.

Valor nominal : $1.400.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor : $7.000.000,00
No. de acciones : 5,00
Valor nominal : $1.400.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La Administración y Representación Legal de la sociedad está en cabeza del Representante Legal, cuyo suplente podrá reemplazarlo en sus faltas absolutas, temporales o accidentales. El Representante Legal puede 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. El Representante Legal y su Suplente, son elegidos por la Asamblea General de Accionistas, por el periodo que libremente determine la Asamblea o en forma indefinida, si así lo dispone, y sin perjuicio de que los nombramientos sean revocados libremente en cualquier tiempo.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El Representante Legal puede 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 18 de junio de 2024, de Accionista Único, inscrita en esta Cámara de Comercio el 18 de junio de 2024 con el No. 03129377 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal	Paula Tatiana Jimenez Alfaro	C.C. No. 1013675736

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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.

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
Acta No. 5 del 11 de junio de 2025 de la Asamblea de Accionistas	03267863 del 18 de junio de 2025 del Libro IX

SITUACIÓN DE CONTROL Y/O GRUPO EMPRESARIAL

Por Documento Privado del constituyente del 18 de junio de 2024, inscrito el 18 de junio de 2024 bajo el número 03129378 del libro IX, comunica el accionista único:
Paula Tatiana Jimenez Alfaro
Domicilio: Soacha (Cundinamarca)
Nacionalidad: Colombiana
Actividad: 4723
Presupuesto: Numeral 1 Artículo 261 del Código de Comercio
Que se ha configurado una situación de control con la sociedad de la referencia.
Fecha de configuración de la situación de control: 18-06-2024

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.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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.

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: 4729
Actividad secundaria Código CIIU: 4723
Otras actividades Código CIIU: 4722

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica figura(n) matriculado(s)en esta Cámara de Comercio de Bogotá el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre: CARNES FINAS PRADO DE LOS ROSALES
Matrícula No.: 02244269
Fecha de matrícula: 14 de agosto de 2012
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Dg 39 No. 17 D -08
Municipio: Soacha (Cundinamarca)

Nombre: DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS
Matrícula No.: 03834252
Fecha de matrícula: 18 de junio de 2024
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Diagonal 39 N 17D 08
Municipio: Soacha (Cundinamarca)

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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.

WWW.RUES.ORG.CO.

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 $ 112.144.270
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 4729

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.

La matrícula mercantil de esta sociedad fue solicitada a través de la plataforma de la Ventanilla Única Empresarial www.vue.org.co \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.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de julio de 2025 Hora: 08:18:26
Recibo No. AB25131501
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B251315011A61A

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.

****

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.

