COMUNIDAD DE CUIDADO: LA MACARENA

CONVENIO O CONTRATO: 9063-2023

FECHA: 11/12/2023

DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS.

PROVEEDOR	**PRODUCTO**	**ESTABLECIMIENTO**		**TRANSPORTE**		**MANIPULACION DE ALIMENTOS**
AGROSIERRA – SABOY	ABARROTES	Acta 704070 Favorable	Vence 24/04/2024	Acta 030369 Favorable	Vence 04/12/2024	Vence 25/05/2024 Edwin Gómez
EL PAISITA	POLLO, LACTEOS, HUEVOS, PESCADO, CARNICOS	Acta 709907 Favorable	Vence 30/06/2024	Acta 000509 Favorable	Vence 02/06/2024	Vence 05/05/2024 Víctor Hugo Sánchez
MERCABASTOS LEON	FRUTAS, VERDURAS, TUBERCULOS	Acta 037553 Favorable	Vence 07/11/2024	Acta 895347 Favorable	Vence 26/01/2024	Vence 29/10/2024 Claudia León
JULIPAN	PAN	Acta 085 Favorable	Vence 28/06/2024	NO APLICA	NO APLICA	Vence 20/10/2024

1. DOCUMENTOS SABOY SAS

Certificación sanitaria del establecimiento



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

Acta Número
AS06E 704070

ESE: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 24 / 04 / 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 484319	Número de Inscripción: AS0000 1253	Número de carpeta: 484319
Razón social: CI CITRICOS AGROSIERRA LTDA		
Nombre del establecimiento: CITRICOS AGROSIERRA LTDA		
NIT: 900020911 - 5	Sede: UNICA	
Dirección: AK 80 2 51 BG 15 LC 3/15		
Ubicación: COABASTOS		
Localidad: KENNEDY	UPZ: COABASTOS	
Barrio: COABASTOS	Teléfonos: 2641910 / 3133956905	
Correo electrónico para notificación*: CONTABILIDAD_AGROSIERRA@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: CI CITRICOS AGROSIERRA LTDA		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900020911-5	
Nombre representante legal: JAIME SIERRA AVILA		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 79614533	
Dirección de notificación: AK 80 2 51 BG 15 LC 3/15		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	01474834	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS		
Número de trabajadores: 17	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD / MM / AAAA: 08 / 06 / 2022	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	94 %

MOTIVO DE LA VISITA

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

Otro: ☐ Especifique:

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/5

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	En el segundo nivel techo en teja eternit en buen estado de mantenimiento. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (Signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 85. Numeral 5 y 7.)	8 X	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Presenta plan de capacitacion sin embargo falta soporte de idoneidad del capacitador, alguno auxiliares sin soporte. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 20, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

II. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 6.)	5	2,5 X	0	Cuenta con suministro de agua y tanques de almacenamiento sin embargo en el momento de la intervención los tanques no estan en funcionamiento. C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 10, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 3. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencian depositos en desuso en area administrativa C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Presenta plan de saneamiento sin embargo falta poner en funcionamiento los tanques de agua. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección s... ria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASOBE 704070

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
90	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	80-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se requiere: realizar de la [illegible] de vigilancia de la salud ambiental no se encuentran [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible]

Documentación Sanitaria del vehículo

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

Acta Número **ASIIN 030369**

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 03 12 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
1661	26970	

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Yo Riverso

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94C 39 40

Localidad: Usaquén Unidos

UPZ: Axles — Barrio: Riverso

Nombre del propietario del vehículo: Distribuciones Almacen Liboy SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 800059735

Correo electrónico para notificación*: facturacion@gmail.com

Dirección de Notificación: AK 30 2 51 — Teléfono: 3114755974

Nombre del propietario del producto: Jorge Eliecer Gaviria Machete

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 17657175

Correo electrónico para notificación*: No Tiene

Dirección de Notificación: AK 30 2 51 — Teléfono: 3114758974

Línea de intervención: Alimentos secos y riesgos

Clase de vehículo: Camion — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2007 — Marca: Chevrolet — Placa: UPP461

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: Granos, café, confiteria, frutas y verduras frescas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 03 12 2022	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 384 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	(13)	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(13)	6,5	0	C

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

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	Soportes presentados no garantizan continuidad y permanencia en plan de capacitación. 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
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

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

Acta Número
ASIIN 030369

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS 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 por lo tanto no se realiza verificación de salubridad

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguno.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 11 del año 2023 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: Marjon Lorena Ramirez Sucal	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022446895	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Elvira Guevara Montaña	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79657575	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma:	

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

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

BPM



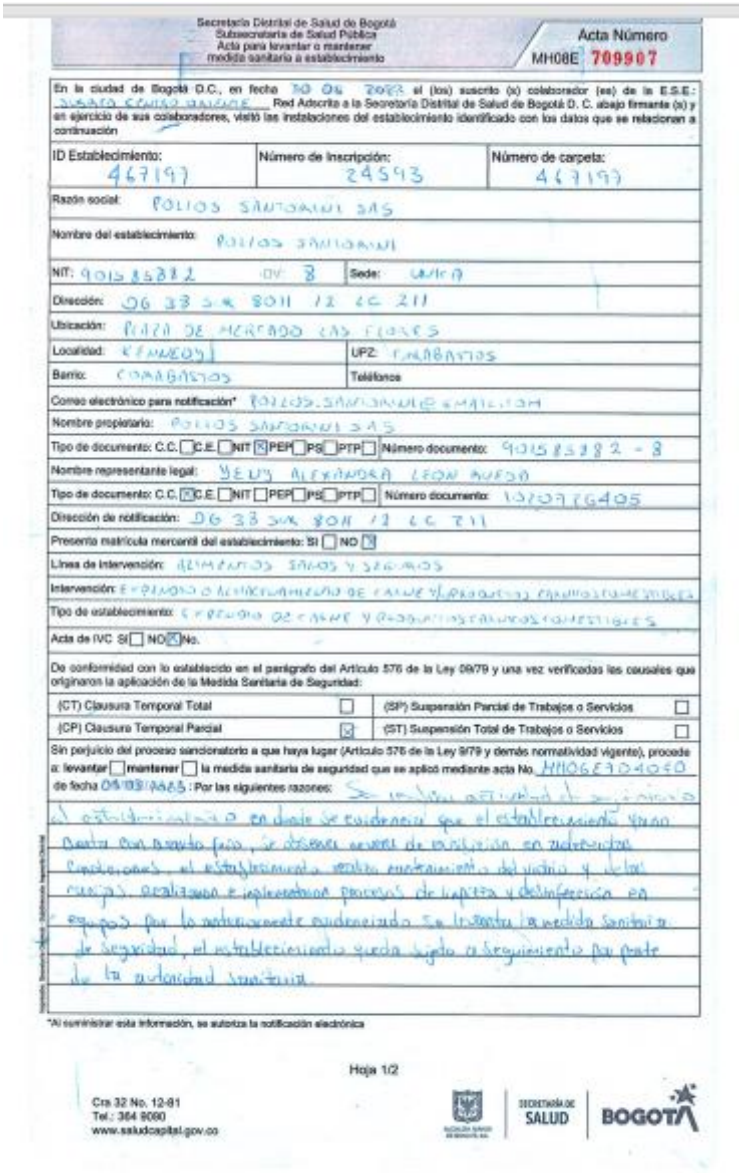
CONTROL
EN SALUD E HIGIENE S.A.S
NIT. 900.989.897-9
CERTIFICA A:
GOMEZ DELGADO EDWIN LEONARDO
C.C.1.079.606.650
FECHA: 25 de mayo de 2023
Resolución No. 2674 del 22 de Julio de 2013
Escaneado con CamScanner



Participó y aprobó curso de 10 horas en:
"Manipulación Higiénica de los Alimentos"
Vigente por un (1) año.
Este documento es personal e intransferible. No valido con tachones,
TEL 462 78 88 – 314 298 38 55
www.controlensalud.co
CONTROL EN SALUD E HIGIENE S.A.S
NIT.900989897-9
Escaneado con CamScanner

2. DOCUMENTOS PAISITA

Documentación registro sanitario del establecimiento



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener medida sanitaria a establecimiento

Acta Número MH08E 709907

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 30 06 2023 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E: SUBRED CENTRO ORIENTE Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
467197	24593	467197

Razón social: POLIOS SANTAMARI SAS

Nombre del establecimiento: POLIOS SANTAMARI

NIT: 901585382 DV: 8 Sede: UNICA

Dirección: DG 33 SUR 80H 12 LC 211

Ubicación: PLAZA DE MERCADO LAS FLORES

Localidad: KENNEDY UPZ: CANDELARIA

Barrio: COMPARTIR Teléfonos

Correo electrónico para notificación*: POLIOS.SANTAMARI@GMAIL.COM

Nombre propietario: POLIOS SANTAMARI SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901585382 - 8

Nombre representante legal: YEURY ALEXANDRA LEON MUÑOZ

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 1031177405

Dirección de notificación: DG 33 SUR 80H 12 LC 211

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

Acta de IVC: SI ☐ NO ☒ No.

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☐	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☒	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: levantar ☐ mantener ☐ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH08E709907 de fecha 05/09/2023 : Por las siguientes razones: Se realiza actividad de sacrificio de animales en el establecimiento en donde se evidencia que el establecimiento viene dando cumplimiento a las medidas sanitarias impuestas, el establecimiento cuenta con adecuado manejo de residuos, realizan e implementan procesos de limpieza y desinfección en equipos por lo anteriormente evidenciado se levanta la medida sanitaria de seguridad, el establecimiento queda sujeto a seguimiento por parte de la autoridad sanitaria.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/2

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08E 709907

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa al propietario los hallazgos evidenciados en visita de Seguimiento, se informa la importancia de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. Concepto: Favorable

Observaciones por parte del establecimiento:

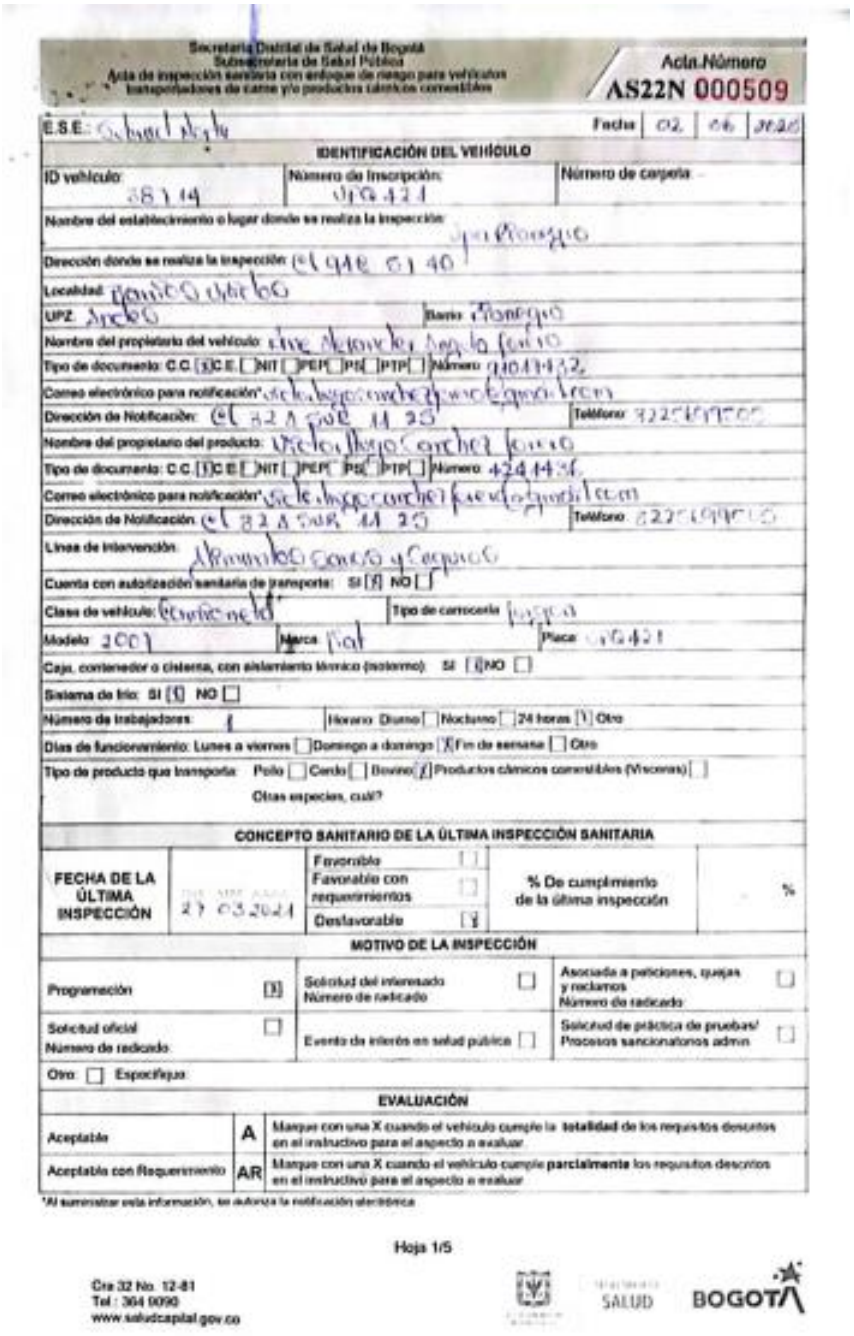
Ninguna

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre:	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:	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, 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"

Registro Sanitario del Vehículo



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

Acta Número
AS22N 000509

E.S.E.: [illegible] Fecha: 02 06 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 38144	Número de Inscripción: UPG421	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: [illegible]
Dirección donde se realiza la inspección: [illegible]
Localidad: [illegible]
UPZ: [illegible] Barrio: [illegible]
Nombre del propietario del vehículo: [illegible]
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PE [ ] PTP [ ] Número: [illegible]
Correo electrónico para notificación*: [illegible]
Dirección de Notificación: [illegible] Teléfono: [illegible]
Nombre del propietario del producto: [illegible]
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PE [ ] PTP [ ] Número: [illegible]
Correo electrónico para notificación*: [illegible]
Dirección de Notificación: [illegible] Teléfono: [illegible]
Línea de intervención: [illegible]
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]
Clase de vehículo: [illegible] Tipo de carrocería: [illegible]
Modelo: 2001 Marca: [illegible] Placa: UPG421
Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]
Sistema de frío: SI [X] NO [ ]
Número de trabajadores: 1 Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro
Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [ ] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]
Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27 03 2021	Favorable [ ] Favorable con requerimientos [ ] Desfavorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el 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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/5

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

SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
AS22N 000509

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5.5	0	No cuenta con la separación adecuada de transporte de carne y productos cárnicos comestibles no cuenta con sistema de refrigeración falta mantenimiento en la unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5.5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	5.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1)	11	5.5	0	C

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

SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
AS22N 000509

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4, Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 1	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 1	5,5	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 1	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,2	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11	5,5 1	0	falta limpieza y desinfección de manera periódica y adecuada C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
AS22N 000509

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

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

SALUD BOGOTÁ

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

Acta Número
AS22N 000509

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea clasificado como crítico y calificado como inaceptable (), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
95%	X	Favorable	80-100%	
		Desfavorable	<79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de inspección de vehículo de placas 27-03-2021 y no hallan realizado ningún comparendo se encuentra en optimas condiciones sanitarias el momento de la inspección no se evidencia ningún producto para decomisar o 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 02 del mes de 06 del año 2022 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: [illegible]	Nombre
Tipo de documento: CC	Tipo de documento
Número de documento: 2957643	Número de documento
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio
Firma:	Firma
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre [illegible]	Nombre
Tipo de documento: CC ☐ CE ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: CC ☐ CE ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento 424 1436	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 inspección de un concepto sanitario desfavorable y/o una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se inicia una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

SALUD BOGOTÁ

BPM



SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CALLE 38 99-03 SUR
TEL: 5162312-3103237332
NIT: 79.624.918-1

FOTO

NOMBRE: VICTOR HUGO
APELLIDO: SANCHEZ FORERO
Asistió a la capacitación que tiene un
Duración de10 horas, durante un año.
DECRETO (2476 / 2013)
05 DE MAYO DE 2023
CAPACITADOR: SANEAMIENTO
AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA ART:24

IDENTIFICACION
4241436

Powered by CamScanner



SANEAMIENTO AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
CALLE 38 99B-03 SUR TEL: 3103237332– 5162312

Datos del capacitador
Nombre : SANEAMIENTO
AMBIENTAL INTEGRAL COLOMBIA
NIT: 79624918-1
Certifico asistencia a curso
manipulacion de alimentos
Firma y sello

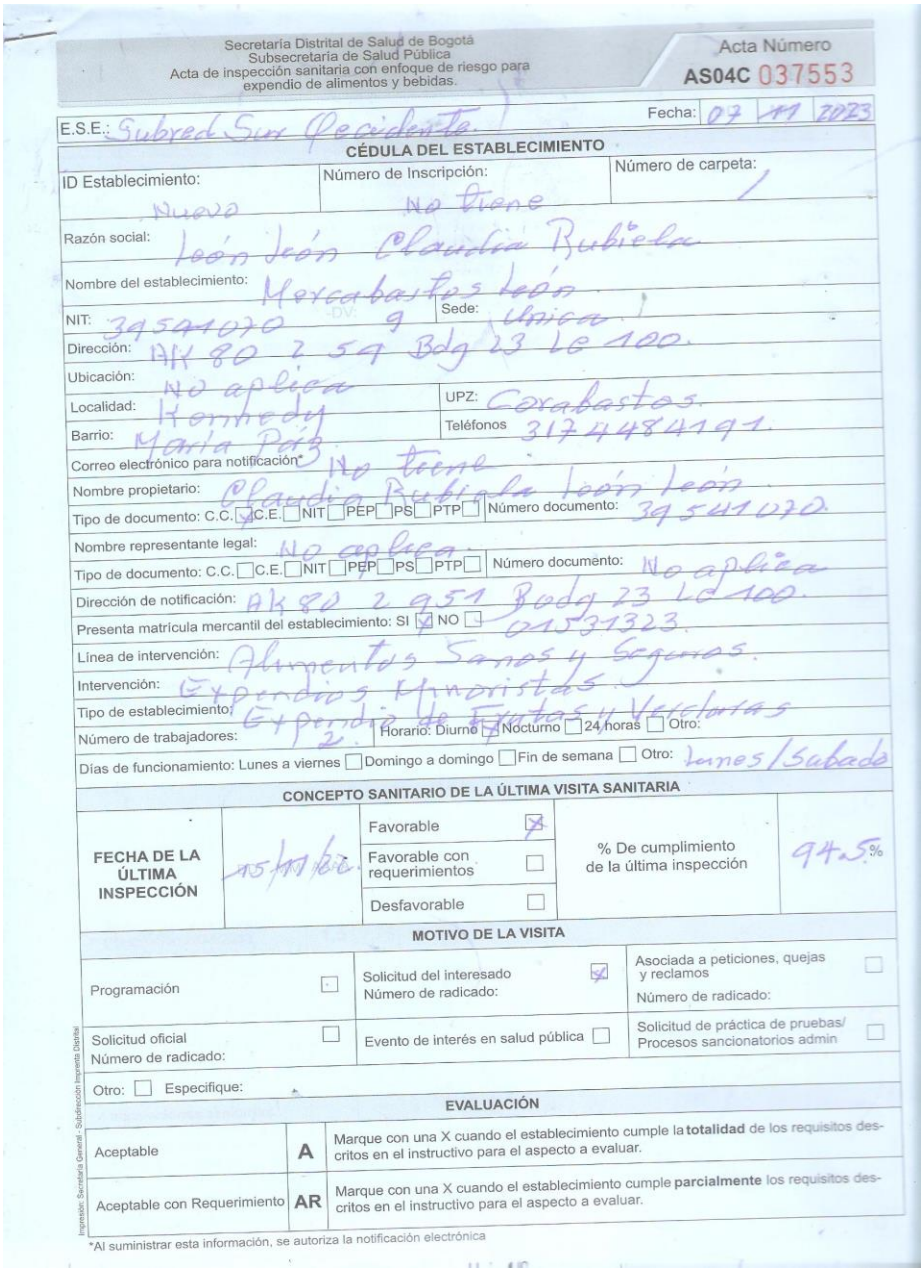
Powered by CamScanner

3. DOCUMENTOS

MERCAABASTOS

LEON

Registro Sanitario del Establecimiento



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

Acta Número AS04C 037553

E.S.E.: Subred Sur Occidente. Fecha: 07 11 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta: /
Razón social: León León Claudia Rubiela		
Nombre del establecimiento: Mercabastos León		
NIT: 39541070 DV: 9	Sede: Unica	
Dirección: AK 80 2 54 Bdg 23 Lc 100.		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Corabastos.	
Barrio: Maria Paz	Teléfonos 3174484191.	
Correo electrónico para notificación* No tiene.		
Nombre propietario: Claudia Rubiela León León.		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 39541070.	
Nombre representante legal: No aplica.		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: AK 80 2 951 Bodg 23 Lc 100.		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	015531323.	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros.		
Intervención: Expendios Manoristas.		
Tipo de establecimiento: Expendio de Frutas y Verduras		
Número de trabajadores: 2.	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes/Sabado		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	15/11/23	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94.5%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Información: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS04C 037553

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6 X	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6 X	3	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	Se acredita certificado de aptitud medica Vigente. C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3 X	0	Indumentaria incompleta C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5 *	2,5	0	Se anexa Certificación de capacitación en practicas higienicas en alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 *	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 *	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5 *	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 *		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6 *	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2 X	0	Plan de Saneamiento no implementado en su totalidad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS04C 037553

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
95.0%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Ninguna.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

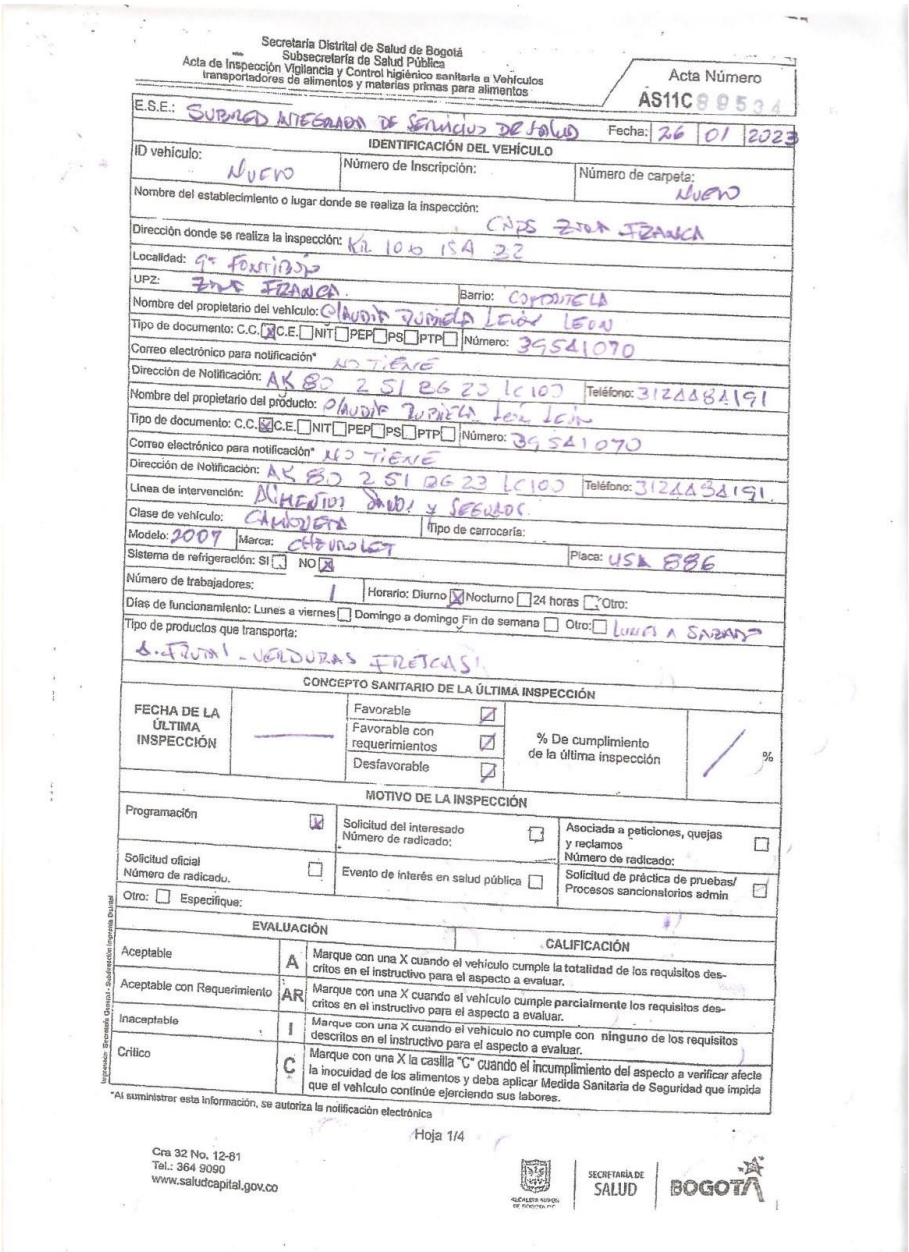
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de M del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Claudia Rubiela Leon	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:	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Claudia R. Leon	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Registro sanitario del Vehículo



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

Acta Número AS11C 89534

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD Fecha: 26 01 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: NUEVO | Número de Inscripción: | Número de carpeta: NUEVO

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS ZONA FRANCA

Dirección donde se realiza la inspección: KR 10D 1SA 22

Localidad: 9a FONTIBON

UPZ: ZONA FRANCA. Barrio: CODOVITELA

Nombre del propietario del vehículo: CLAUDIA JUDITH LEON LEON

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 39541070

Correo electrónico para notificación* NO TIENE

Dirección de Notificación: AK 80 2 51 86 23 LC103 Teléfono: 3124484191

Nombre del propietario del producto: CLAUDIA JUDITH LEON LEON

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 39541070

Correo electrónico para notificación* NO TIENE

Dirección de Notificación: AK 80 2 51 86 23 LC103 Teléfono: 3124484191

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería:

Modelo: 2007 Marca: CHEVROLET Placa: USA 886

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

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

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [ ] Otro: [ ] LUNES A SABADO

Tipo de productos que transporta: ALIMENTOS - VERDURAS FRESCAS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	/ %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [X]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impreso: Bronsato Gremal - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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)	0	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)	0	0	LA UNIDAD TRANSPORTADORA CUENTA CON RECIPIENTES EN MATERIAL SANITARIO. 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)	0.5	0	ADECUADAS MEDIDAS PREVENTIVAS CORRECTIVAS NECESARIAS COMO EL EXAMEN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO. C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)	0	0	CUENTA CON CERTIFICADO MÉDICO, DONDE CONSTA LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. VIGENCIA 1 AÑO. 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)	0.5	0	SE EVIDENCIA AL MANIPULADOR EN CONTAMINADO CON LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS NECESARIAS / C

Información En custodia Gestor - SaludCapital Bogotá Distrito Capital

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

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			PRESENTA CERTIFICACIÓN DE ESTAR RECIBIENDO CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE ACORDE A LA ACTIVIDAD QUE REALIZA. 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			SE EVIDENCIA LA UNIDAD TRANSPORTADORA EN OPTIMAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 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			NO TRANSPORTA CONJUNTAMENTE SUSTANCIAS PELIGROSAS QUE REPRESENTEN UN RIESGO DE CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO. 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			/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Imprenta Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Acta Número
AS11C 89534

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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	X
Decomiso	X	Destrucción o desnaturalización	X

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

DOS HALLAZGOS REGISTRADOS CORRESPONDEN A LO ENDOSADO.
MANTENIMIENTO CONTINUO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHICULO.

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 01 del año 2023 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: KAMILA [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070 065 852	Número de documento:
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Claudia Zubieta Sánchez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento: 39.541.070	Número de documento:
Cargo: Encargado X 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 20111
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impreso por Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

BPM



Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: CLAUDIA RUBIELA

APELLIDOS: LEON LEON

DOCUMENTO: 39.541.070

VIGENCIA: OCTUBRE 30 DE 2023 – OCTUBRE 29 DE 2024

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



CERTIFICA QUE:

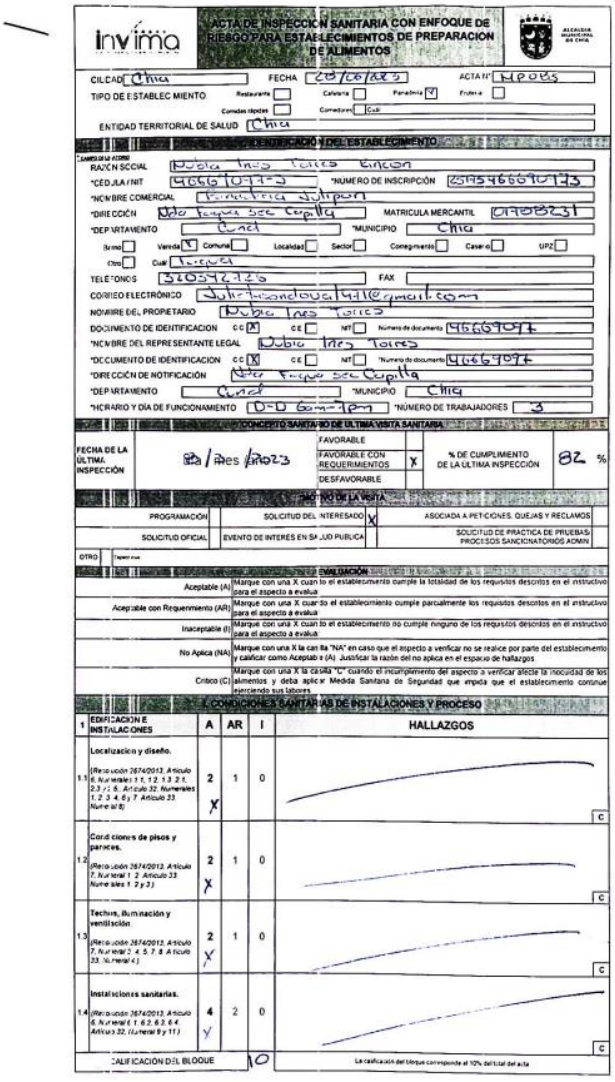
Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 30 de octubre de 2023, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17387

4. DOCUMENTOS PANADERIA JULIPAN

Documento sanitario del establecimiento



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CIUDAD: Chia — FECHA: 20/06/2023 — ACTA N°: HPOBS

TIPO DE ESTABLEC MIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☑ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Chia

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Nubia Ines Torres Cifuentes
*CEDULA / NIT: 41666097-3 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25954666970123
*NOMBRE COMERCIAL: Panaderia Julipan
*DIRECCIÓN: Km 1 via Fonce Sec Capilla — MATRICULA MERCANTIL: 01008231
*DEPARTAMENTO: Cund — *MUNICIPIO: Chia
Barrio ☐ Vereda ☑ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cual: Fonce
TELÉFONOS: 3205762726 — FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: Julipanaderia2411@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nubia Ines Torres
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Numero de documento: 41666097
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nubia Ines Torres
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Numero de documento: 41666097
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km 1 via Fonce Sec Capilla
*DEPARTAMENTO: Cund — *MUNICIPIO: Chia
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: D-D 6am-7pm — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

2. CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 08 / Mes / 2023

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	82 %
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
DESFAVORABLE			

3. MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS, PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

OTRO (Especifique)

4. 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 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
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

5. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localizacion y diseño. (Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 5; 6, Articulo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7 Articulo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1, 2 Articulo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2 X	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Articulo 33, Numeral 4)	2 X	1	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Articulo 32, (Numeral 9 y 11)	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

M.2

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 6. 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 24.)*	5 X	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2. 3. 4. 5. 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)*	7 X	3.5	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.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 4. 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	7 X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	2 X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	7 X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 35.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 89. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1. 3. 4 y 5. Artículo 35. Numerales 1. 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolucion 1506 de 2011. Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013.)*	5 X	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** ***(Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 7. Artículo 19. Numeral 7. Artículo 20. Numeral 5. Artículo 35. Numeral 4.)***	9 X	[redacted]	[redacted]	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 393. 425. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 3.1. 3.2. 3.3 y 5.)*	7 X	3.5	0	No se evidencia registro de control de temperaturas ni se evidencia termometro C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012. 2674/2013 Artículo 16. Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)*	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

M.R

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 3.1. 3.2. 3.3. 3.5.1. 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 28. Numeral 4. Artículo 32. Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	7 X	3.5	0	C

5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6 Artículo 32 Numerales 5 - 12)	4 X	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1 5.2 y 5.3 Artículo 32 Numerales 5 6 y 7 Artículo 18 Numeral 11)	4 X	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3.)	9 X		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5 Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5 X	0	No se evidencian registros de limpieza [illegible]	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Se [illegible] plan de saneamiento básico en [illegible]	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23.5		La calificación del bloque corresponde al 30% del total del ítem	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
92%	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

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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	Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Realizar ajustes al plan de saneamiento basico

Por parte del establecimiento:

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 2 de mes de [illegible] del año 2019 en a Ciudad de [illegible]

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	[illegible]	FIRMA	
NOMBRE	[illegible]	NOMBRE	
CÉDULA	51772054	CÉDULA	
CARGO	[illegible]	CARGO	
INSTITUCIÓN	[illegible]	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	[illegible]	FIRMA	
NOMBRE	[illegible]	NOMBRE	
CÉDULA	[illegible]	CÉDULA	
CARGO	[illegible]	CARGO	

H.R

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

Secretaría de Salud

CERTIFICADO SANITARIO

ID del Certificado: **6RD0U8**

El (la) suscrito(a) **DIRECTOR TECNICO**, certifica que según visita realizada el día 28-06-2023, al establecimiento cuya razón social y/o nombre comercial es **PANADERIA JULI PAN**, ubicado en la direccion VEREDA FAGUA SECTOR LA CAPILLA, se verificó el cumplimiento total de los requisitos técnico sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente al momento de la visita y que aplica para el funcionamiento de; **CAFETERIA PANADERIA.**

Por lo tanto, mediante acta 085, se expidió concepto sanitario **FAVORABLE** al mencionado establecimiento cuyo propietario y/o representante legal es el (la) señor(a) **NUBIA INES TORRES** , identificado(a) con Cédula de Ciudadanía número **46669097**, y que para efectos comerciales se identifica con número de NIT **46669097-3.**

La presente certificación pierde validez y podrá ser retirada junto con el acta referida, por la Autoridad Administrativa en cualquier momento, si se comprueba el desmejoramiento o incumplimiento de las condiciones sanitarias previstas en la Ley 9 de 1979, RESOLUCION 2674 DE 2013: Reglamenta art. 126 Dto 019, RESOLUCION 5109 DE 2005: Rotulado RESOLUCION 333 DE 2011: Rotulado y etiquetado, y manipulación de alimentos y demás normas que la complementen, adicionen o sustituyan y/o por el cambio del propietario o destinación de la actividad comercial.

El presente certificado sanitario es expedido a los 18 días del mes de octubre del año 2023, y será valido hasta el 27-06-2024, teniendo en cuenta que la visita sanitaria se realizó el 28-06-2023.

***Nota:** El presente documento certifica únicamente las condiciones sanitarias del establecimiento, y de ninguna manera exime del cumplimiento de los demás requisitos establecidos en el artículo 87 de la Ley 1801 de 2016.*

ID: *6RD0U8*

CARLOS JOSE PARRA NEIRA
DIRECTOR TECNICO

Realizó Visita: MILLER ALEXANDER ROMERO HEMPEQUE
Proyectó: NOHORA ALICIA QUIÑONES POVEDA
Revisó: JENNY MARCELA VANEGAS BOSSA
Aprobó: CARLOS JOSE PARRA NEIRA

FIRMA VALIDA

6RD0U8 - 085
Hash de la firma:
yTvC3DeHbPTwKr4k

Verifique la autenticidad de este certificado en: http://10.10.10.4/vipal/gca/ o escaneando el codigo QR

BPM

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

20 10 2024
F. VENCIMIENTO

El señor(a) Fabio Nelson Garcia F.
identificado con C.C. 80.516.523.
Se expide para certificación por la asistencia al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.

DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007

Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, deshuese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Este certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

No. 1282

Dirección: Carrera 12 No. 6 - 45 Local 303 Centro Comercial Diana,
Telefonos:663 6002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web sitio: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com.
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chia Cundinamarca

Powered by CamScanner