COMUNIDAD DE CUIDADO: LA MACARENA

CONVENIO O CONTRATO: 9063-2023

FECHA: 02/02/2024

DOCUMENTOS 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 021554 Favorable	Vence 06/01/2025	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	Número de Inscripción	Número de carpeta
484319	AS0000 1253	484319

Razón social: CI CITRICOS AGROSIERRA LTDA
Nombre del establecimiento: CITRICOS AGROSIERRA LTDA
NIT: 900020911 — DV: 5 — Sede: UNICA
Dirección: AK 80 2 51 BG 15 LC 3/15
Ubicación: COPABASTOS
Localidad: KENNEDY — UPZ: COPABASTOS
Barrio: COPABASTOS — 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 AGUDELO
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 ☐ — 01434834
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:	Atención 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 cumpla 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 anota en el aspecto de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe 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 hacen hace aseo 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			15	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 8, 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 capacitación sin embargo falta soporte de idoneidad del capacitador, algunas evaluaciones sin entregar. 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 3189 de 2015. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013. Artículo 28, 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 6, 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	De acuerdencia objeto en almacenamiento en area administrativa C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 39.)	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[illegible]taria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06E 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	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: Se [illegible] hallazgos de la intervención [illegible] de vigilancia de la salud ambiental [illegible] [illegible] ambiental [illegible] en el distrito capital [illegible] 1573 de 2009, [illegible] vigilancia [illegible] sanitario [illegible] la empresa DISTRIBUCIONES [illegible] ALMACEN BABOY SAS con NIT [illegible] [illegible]

Por parte del establecimiento: Ninguno Yesica Jiménez

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 24 del mes de 09 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se dejó 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: Angélica Rita Mora / Alix Yanelh Chacón [illegible]	Nombre: [illegible] / Adolfo [illegible]
Tipo de documento: Cédula / cédula	Tipo de documento: Cédula / Cédula
Número de documento: [illegible] / 52.153.517	Número de documento: [illegible] / [illegible]
Profesión u oficio: [illegible] Alimentos / Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio: [illegible] Alimentos / [illegible]
Firma: Angélica Rita Mora [signature]	Firma: [signature] [signature]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yesica Yurely Jiménez Coñadilce	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: 1016082178	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: Yesica Jiménez.	

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 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, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 288 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

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Documentación Sanitaria 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 **ASIIN 030369**

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

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
1601	26970	

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Rionegro

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

Localidad: Usaquén Unidos

UPZ: Andes — Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Distribuciones Almacen Liboy SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 800059938

Correo electrónico para notificación*: transrionegro@gmail.com

Dirección de Notificación: AK 50 2 51 — Teléfono: 3114758974

Nombre del propietario del producto: Jorge Eliecer Guevara Maldonado

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

Correo electrónico para notificación*: No tiene

Dirección de Notificación: AK 80 2 51 — Teléfono: 3114758974

Línea de intervención: Alimentos secos y refrios

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, cafe, 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.: 364 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	V	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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 rango al momento de la inspección por lo tanto no se realiza verificación de rotulado

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 06 del mes de MAR 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: Mirjan Lourdes Pinto Sosa	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1024461895	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Eliecer Guevara Montaña	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: 7657575	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☑	Firma:
Firma:	

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

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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

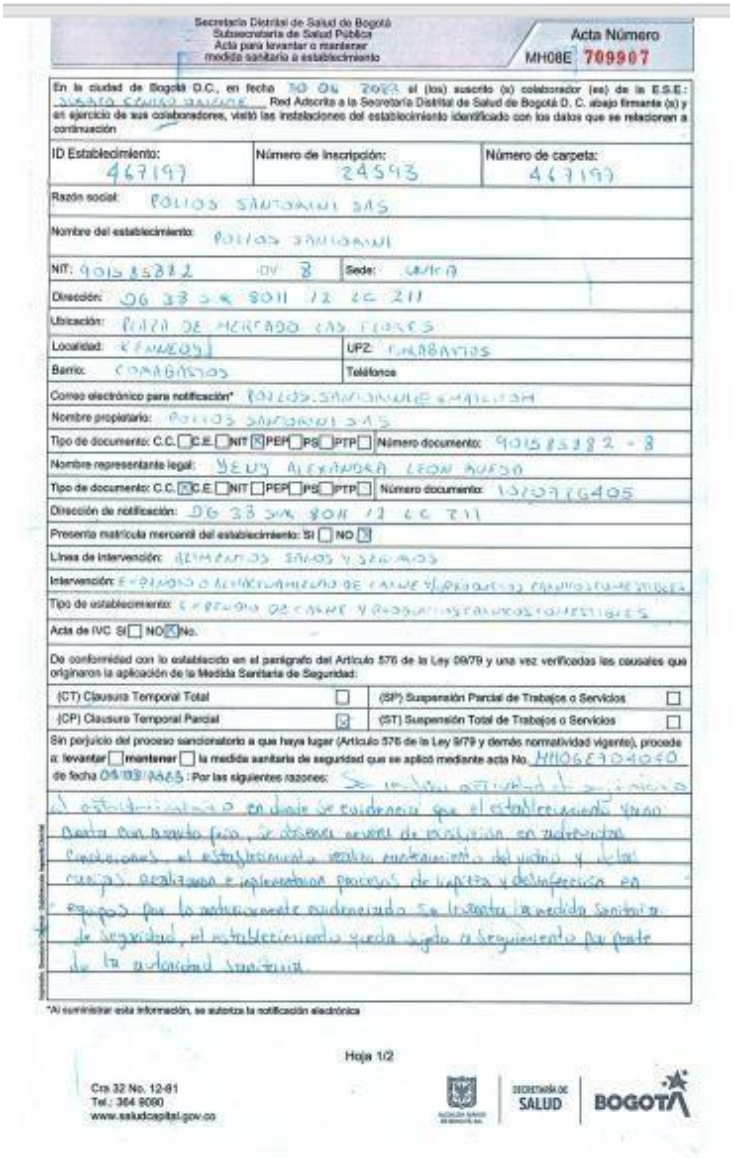
www.controlensalud.co

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 04 2023 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: USAQUEN CENTRO SALUDCOOP, 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:
46797	24593	46797

Razón social:	POLLOS SANTAMARI SAS
Nombre del establecimiento:	POLLOS SANTAMARI
NIT: 901585382 DV 8	Sede: UNICA
Dirección: DG 33 SUR 80H 12 CC 211	
Ubicación: PLAZA DE MERCADO LAS FLORES	
Localidad: KENNEDY	UPZ: CASABLANCA
Barrio: CASABLANCA	Teléfono:
Correo electrónico para notificación*	POLLOS.SANTAMARI@HOTMAIL.COM
Nombre propietario:	POLLOS SANTAMARI SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901585382 - 8
Nombre representante legal:	YEIS ALEXANDRA LEON RUEDA
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1121976405
Dirección de notificación:	DG 33 SUR 80H 12 CC 211
Presento matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒	
Línea de intervención:	ALIMENTOS CARNICOS Y SUS MEZCLAS
Intervención:	EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES
Tipo de establecimiento:	EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES
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. MH08E904060 de fecha 04/03/2023 : Por las siguientes razones: Se realiza actividad de [illegible] el establecimiento en donde se evidencia que el establecimiento tiene buena presentación, se observa ausencia de roedores en alrededores, el establecimiento cuenta con mantenimiento del techo y de las cuerpos, 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
MHOBE 709907

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa al propietario los hallazgos evidenciados en visita de Seguimiento, se informa la imposición de día cumplimiento a la autoridad sanitaria.
concepto Favorable

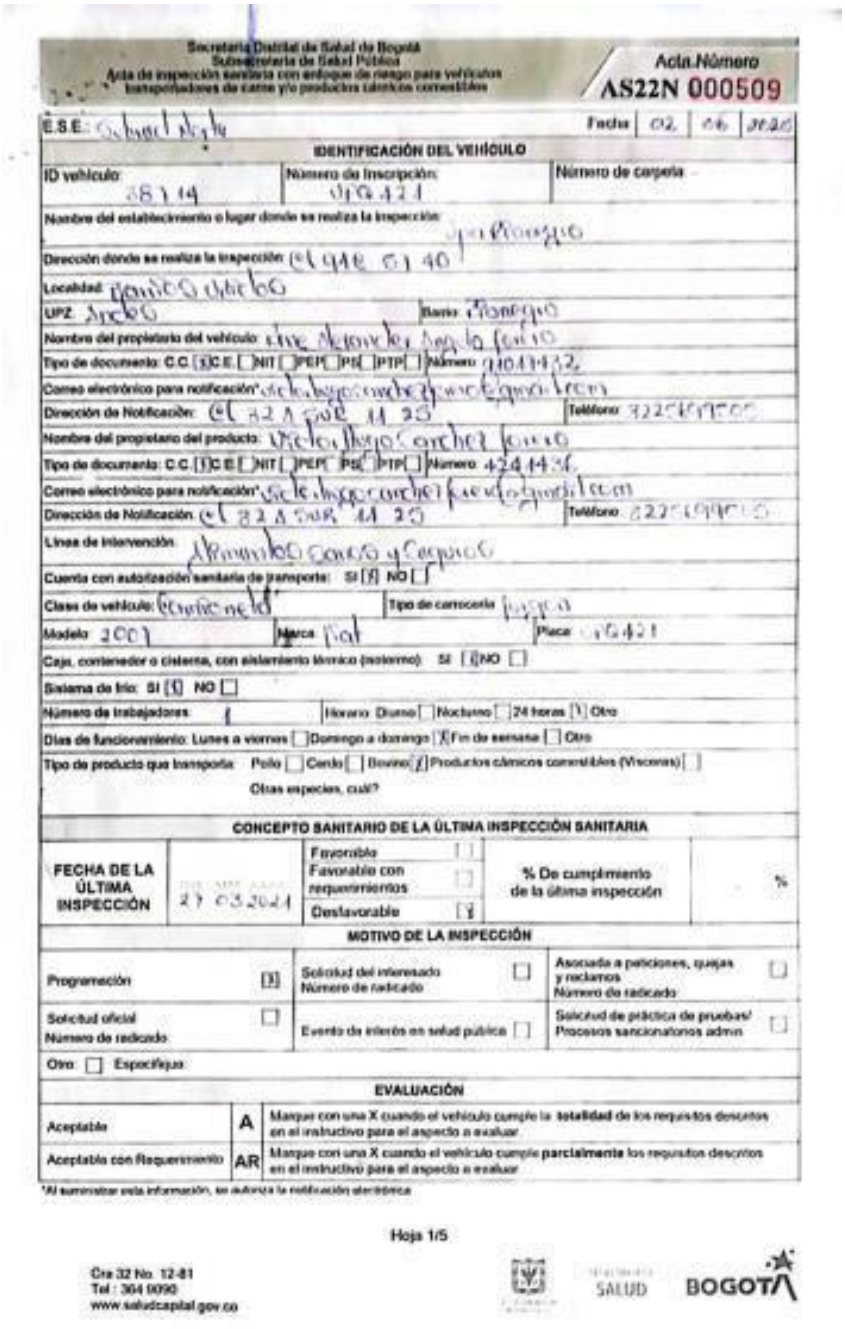
Observaciones por parte del establecimiento:
Ninguna

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, 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"

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.: Suba I Nte | Fecha: 02 | 06 | 2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 8114	Número de Inscripción: UFG421	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 [ ] PS [ ] 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 [ ] PS [ ] 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: UFG421

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					
	27/03/2024	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección		%
		Favorable con requerimientos [ ]			
		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

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 leyenda establecida de transporte de carne y productos cárnicos comestibles. No cuenta con sistema de recolección de residuos. falta mantenimiento en la cabina del carro 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		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1)	11	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 X	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 X	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 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	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 X	0	falta limpieza y desinfección del termo se recomienda la adecuada limpieza y desinfección 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 1	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 1	5,5	0	C
5.3 Cadena de frío (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)	13 1		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 identificado 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
100%	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: El vehículo cuenta con concepto favorable de inocuidad de fecha 27-05-2021 y no hallamos realizado ningún comparendo como lo especifica el vehículo en el momento de la inspección no se evidencia producto para decomiso

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: Ivo Vera Contreras	Nombre
Tipo de documento: CC	Tipo de documento
Número de documento: 79576492	Número de documento
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio
Firma:	Firma
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Víctor Hugo Cuervo Loreto	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 cumplimiento de 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 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 y sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal y Compilado y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

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

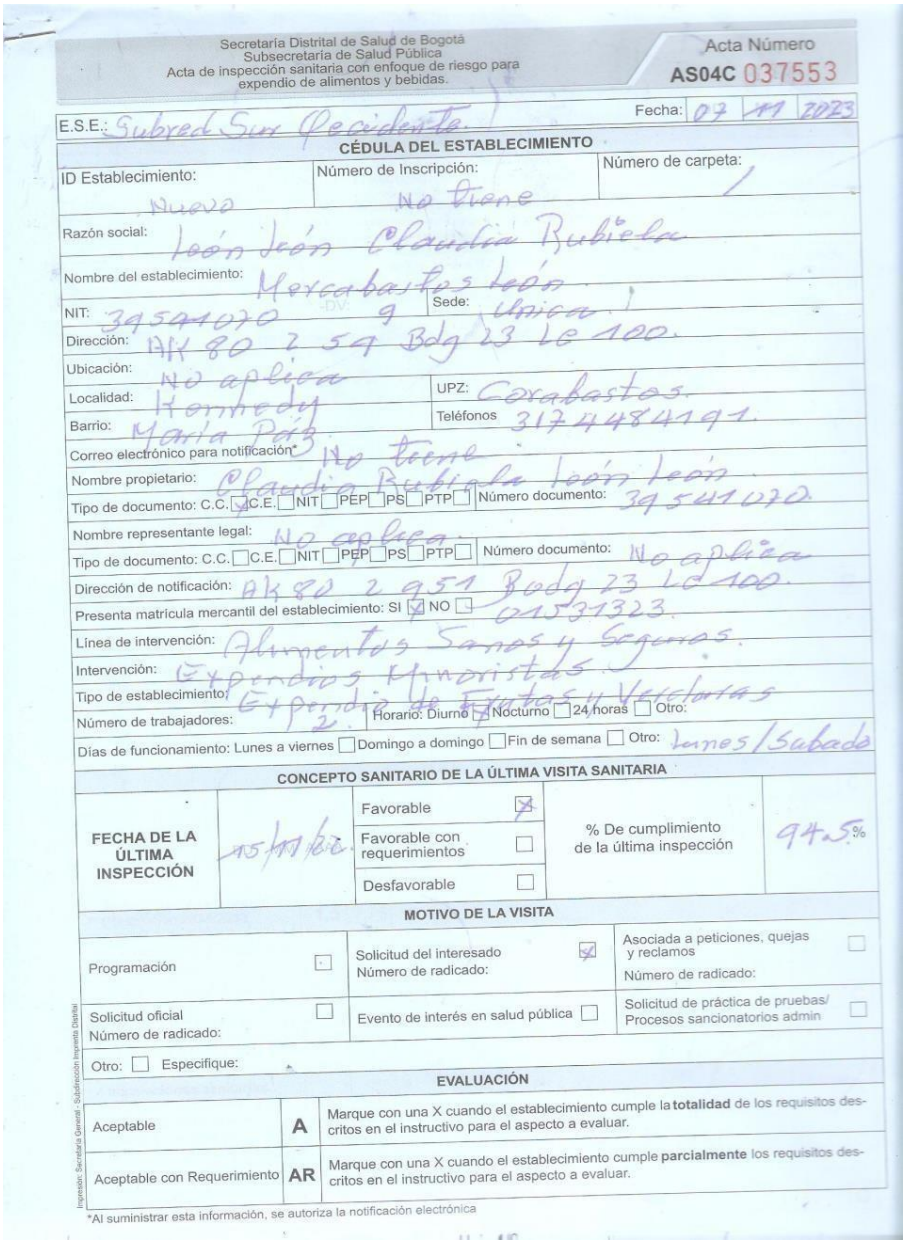
Powered by CamScanner

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 9	Sede: Unica	
Dirección: AK 80 2 54 Bdg 23 Lc 100.		
Ubicación:		
Localidad: No aplica	UPZ: Corabastos.	
Barrio: Kennedy	Teléfonos 3174484191.	
Correo electrónico para notificación*: María Páz 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 ☐	01531323.	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros.		
Intervención: Expendios Manipulados.		
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	15/11/22.	Favorable ☑ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	94.5%

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 X	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 X	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5 X	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5 X	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8 X		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	0	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	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

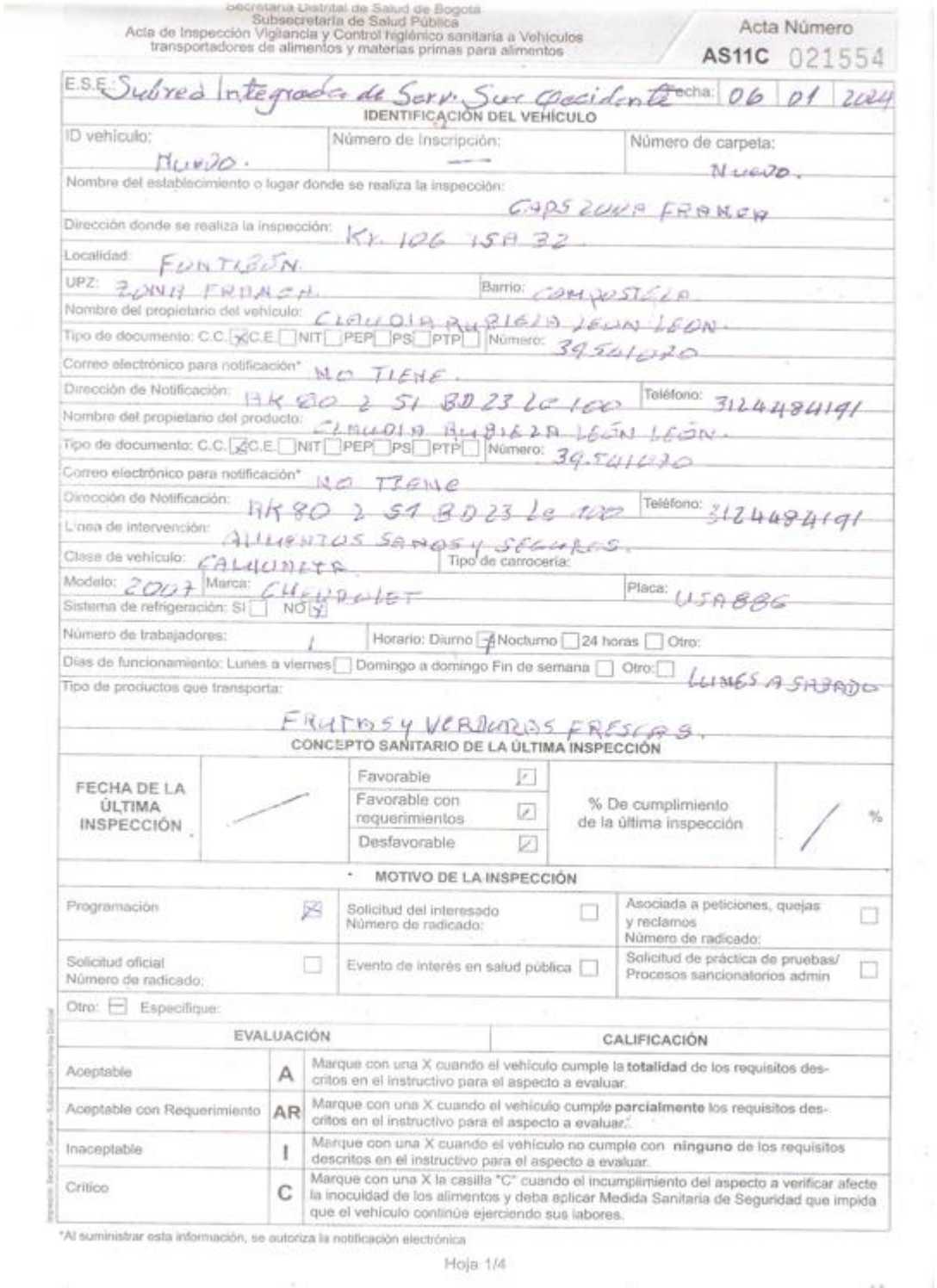
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de 11 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable 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: Andrea Mejia	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1023900	Número de documento:
Profesión u oficio: TAS	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: 3054020	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 021554

E.S.E: Subred Integrada de Serv. Sur Occidente — Fecha: 06 01 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO.	—	NUEVO.

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

Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15A 32.

Localidad: FUNTIBÓN.

UPZ: ZONA FRANCA. Barrio: COMPOSTELA.

Nombre del propietario del vehículo: CLAUDIA RUBIELA LEÓN LEÓN.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 39.541.220

Correo electrónico para notificación* NO TIENE.

Dirección de Notificación: KR 80 # 51 BD 23 LC 100 Teléfono: 3124484191

Nombre del propietario del producto: CLAUDIA RUBIELA LEÓN LEÓN.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 39.541.220

Correo electrónico para notificación* NO TIENE

Dirección de Notificación: KR 80 # 51 BD 23 LC 100 Teléfono: 3124484191

L'nea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería:

Modelo: 2007 Marca: CHEVROLET Placa: USA886

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: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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
AS11C 021554

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)			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 883, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(12)			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)			C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)			MANIPULADOR PRESENTA CERTIFICACIÓN DE APTITUD MEDICA VIGENTE. 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)			C

Impresión Secretaría General. Autorización impresión Distrital

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

Acta Número
AS11C 021554

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)			EL MANIPULADOR ACREDITA CERTIFICACION DE CAPACITACIÓN EN MANEJO DE ALIMENTOS VIGENTE. 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 EVIDENCIAS BUENAS PRACTICAS DE ASEO Y LIMPIEZA EN AREA DE TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 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 SE TRANSPORTAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE REQUIERAN REFRIGERACION O CONGELACIÓN 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)			LAS FRUTAS Y VERDURAS SON TRANSPORTADAS EN CANASTILLAS LAVADAS Y DESINFECTADAS. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 021554

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		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	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: LOS HALLAZGOS REGISTRADOS CORRESPONDEN A LO OBSERVADO EN EN EL VEHICULO, RESPECTIVAMENTE.

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 06 del mes de 01 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1083926011	Número de documento:
Profesión u oficio: TASS	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: CLAUDIA RUBIELA LEON L.	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: 39541070	Número de documento:
Cargo: Encargado Conductor X	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 Blanco y Negro - Subsecretaría Distrital de Salud - Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

BPM



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

GRUPO 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.

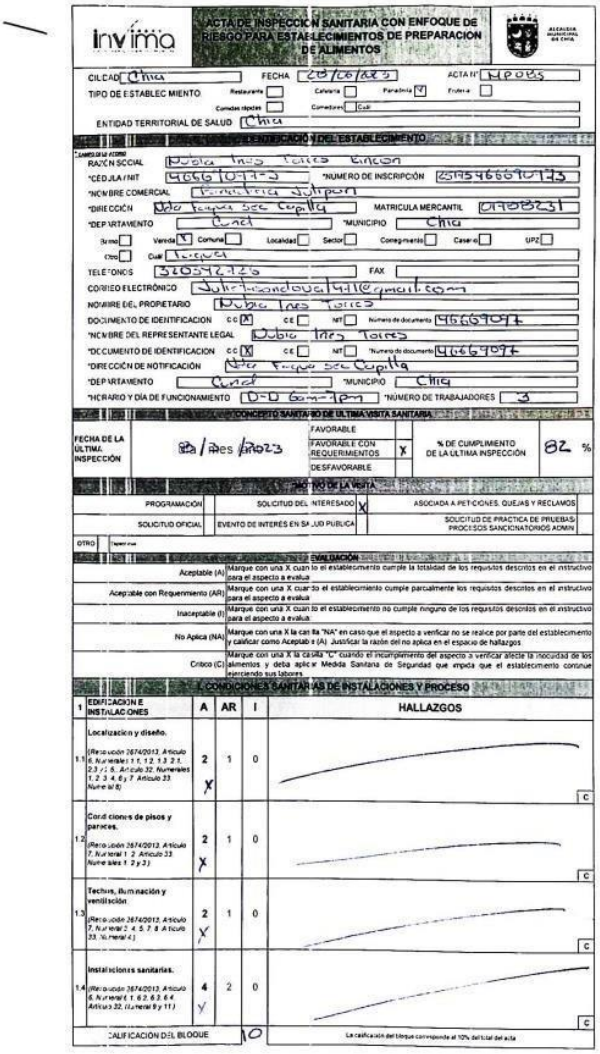
MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17387

CIMA

4. DOCUMENTOS PANADERIA JULIPAN

Documento sanitario del establecimiento



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

invima

CILCAD: Chia — FECHA: 20/06/2023 — ACTA Nº: HPDBS

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☑ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Cumaderos ☐ Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Chia

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Nubia Ines Torres Ericon
*CEDULA/NIT: 46669077-3 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25954666907743
*NOMBRE COMERCIAL: Panaderia Julipan
*DIRECCIÓN: Vda Fuquene Sec Capilla — MATRICULA MERCANTIL: 01908231
*DEPARTAMENTO: Cund — *MUNICIPIO: Chia
Barrio ☐ Vereda ☒ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cual: Fuquene
TELEFONOS: 3209476776 — FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: Julipanderia@yahoo.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Nubia Ines Torres
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Numero de documento: 46669077
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nubia Ines Torres
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ *Numero de documento: 46669077
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vda Fuquene Sec Capilla
*DEPARTAMENTO: Cund — *MUNICIPIO: Chia
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: D-D 6am-7pm — *NUMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN: 28 / Mes 6 / Año 2023

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

MOTIVO DE LA VISITA

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

CRITERIOS DE 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
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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 4. 5. Artículo 14. Numeral 12.)	7 X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 13. 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 36.)	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 18. Numeral 7. Artículo 20. Numeral 5. Artículo 35. Numeral 4.)**	9 X	[redacted]	0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979. Artículo 283. 425. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 2.1. 2.2. 2.3 y 5.)	7 X	3.5	0	No se evidencia registro de control de temperaturas. no 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 5, Numeral 4. Artículo 32 Numerales 5 - 12)	4 X	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 5, Numerales 1, 2 y 3. Artículo 33 Numerales 5, 6 y 7. Artículo 36, Numeral 11.)	4 X	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 2.)	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 y desinfección de equipos	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Se evidencia plan de saneamiento básico en actualización	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.5		La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta.	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una (x) el concepto sobre el cual		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
92%	X	FAVORABLE	90-100%	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
		DESFAVORABLE	< 59.9%	

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 | X | 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 Junio del año 2023 en a Ciudad de Chia

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	H.R	FIRMA	
NOMBRE	Hilda Rojas	NOMBRE	
CÉDULA	51720454	CÉDULA	
CARGO	Inv Alimentos Cont	CARGO	H.R
INSTITUCIÓN	CVC	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	Lubier Torres	FIRMA	
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA	4155670	CÉDULA	
CARGO	Auxiliar Logistica	CARGO	

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 sobre del cumplimiento de los demás requisitos establecidos en el artículo 87 de la Ley 1801 de 2016.*

CARLOS JOSE PARRA NEIRA
DIRECTOR TECNICO

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

ID: *6RD0U8*

FIRMA VALIDA

6RD0U8 - 085
Hash de la firma:
yTvaC3DeRbPTwKv4k

Verifique la autenticidad de este certificado en: http://10.10.10.6/sipa/pca/ 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

10 10 2024
F. VENCIMIENTO

El señor(a) Ichio 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, despresa, 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. 1284

Dirección: Carrera 12 No. 5 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Teléfonos:863 5092 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web sitio: www.asacoltda.com E-mail: jciudinm3@hotmail.com.
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner