Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 797883

E.S.E.:	SUBRED CENTRO ORIENTE	Fecha:	05	MB	2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
739131	AS0003396 93	739131

Razón social: FUNDACION CHAMINADE

Nombre del establecimiento: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS

NIT: 900065413 -DV: 2 Sede: PORTAL DE LOS SUEÑOS

Dirección: DG 50 D BIS SUR 53 77 IN 1

Ubicación: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PORTAL DE LOS SUEÑOS

Localidad: RAFAEL URIBE UPZ: DIANA TURBAY

Barrio: EL PORTAL Teléfonos 601 939 49 61

Correo electrónico para notificación* JARDINPORTAL2023@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: FUNDACION CHAMINADE

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 900065413-2

Nombre representante legal: RODRIGO ANTONIO BETANCUR ARANGO.

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 7056 3012

Dirección de notificación: DG 50 D BIS SUR 53 77 IN 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: RESTAURANTES COMUNITARIOS Y CASETAS FIJAS

Tipo de establecimiento: RESTAURANTE

Número de trabajadores: 02 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 10 2024 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ 02-07-2025 Número de radicado: 6155[illegible]-2025-CE-027[illegible]	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: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Hoja 1/3

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

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 diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	X 2	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.)	X 2	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	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.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
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 sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 797883

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.)	Y 5	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)	Y 7	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	Personal en aparente buen estado de salud, falta indagar en acciones preventivas y curativas que hacen en caso de presentar enfermedad C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	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.)	Y 7	3,5	0	C

Hoja 1/3

V.S.A

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

. 12-81
0090
dcapital.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.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	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. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 5	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.)	X 9		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X 7	3,5	0	T°CONG = -19,4°C T°REF = 3,1°C C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X 4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E **797883**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
96,5	✓	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III.RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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: HALLAZGOS EVIDENCIADOS DURANTE VISITA - ALMACENAMIENTO INADECUADO DE ALIMENTOS - AUTOCONTROL - ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS - SE DEJA ACTA PENDIENTE - SUMINISTRO DE AGUA Y DE TEMPERATURA - SE SUGIERE CUMPLIR ACUERDO 639 DE 2015 - ACEITE VEGETAL USADO - SE SUGIERE CUMPLIR ACUERDO 5894 DE 2015 - CUMPLIR NORMATIVA MENU - SE SUGIERE INFORMACION TEMPORADA HALLOWEEN.

Por parte del establecimiento:

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 15 del mes de 10 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: INGRID LILIANA HERRERA MORALES	Nombre:
Tipo de documento: CEDULA	Tipo de documento:
Número de documento: 52886373	Número de documento:
Profesión u oficio: MEDICO VETERINARIO	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: NELLY VARGAS DAZA	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: 52 442 436	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"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI
Resolución No. 12-81 de 9090

11821

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

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASVC 797883

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto:	AZUMA BIARO	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO	PASTAS ALIMENTICIAS
ización sanitaria registro RSA - permiso PSA - SA	NSA-002829-2017	RSA-002316-2023	RSA-004510-2017
	INFANTIL	DELA	DURA
y Contenido neto:	EMPAQUE POR 500g	EMPAQUE POR 500g	EMPAQUE POR 250g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comer--PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de # 4 (Res. 5109/2005)	C		NC		C	
entes Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	NA		C		C	
y Peso Escurrido o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal rt 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
n Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, expresión "fabricado o envasado por". nportados deben ir nombre o razón social y dirección del o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
le Lote o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
4 9090
ludcapital.gov.co

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

11821 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MM AAAA

ACTA DE VISITA NÚMERO: 2022 797883

e Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de encimiento o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
para el uso (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
e Conservación 4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
so o notificación sanitaria (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) ductos elaborados en Departamento Archipiélago de San ncia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al eberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el	C		C		C	
gatorios adicionales **ativo de Ingredientes** ntitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1)	NA		C		C	
redientes Causantes de Hipersensibilidad su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
la información de la etiqueta e adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o ente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con , bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en ormales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	NA		C		NA	
dioma Español e un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma nación exigida en Res.5109/2005 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) hipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se na español e inglés	NA		NA		NA	
e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	
debe describir el producto alimenticio envasado de una forma ceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura- . Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

No. 12-81
4 9090
ludcapital.gov.co

11821 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD 15 MM AAAA 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: 2025E 297 [illegible]

REQUISITOS GENERALES						
abras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan edades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a lsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o nto. es.5109/2005 y Res.1506/2011). escribe información de rotulado nutricional, debe ajustarse ción 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
be estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga e autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
clara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
ras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran amente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse ner que el alimento se relaciona en forma alguna con otro es.5109/2005)	C		C		C	
as que hagan alusión a ingredientes naturales que no contie- uyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la ento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
2007, Artículo 42. del producto deberá contener como mínimo, fecha de benefi- baque, fecha de vencimiento, nombre del corte. uctos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen o y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán útil del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
[illegible] LILIANA HERRERA CASTAÑEDA	Nombre: NELLY VARGAS DAZA
nento: CEDULA	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
cumento: 52 966 373	Número de documento: 52 442 436
cio: TECNICO VETERINARIO Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

ente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
teración, 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. Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

. 12-81
9090
dcapital.gov.co