COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH
CHINAUTA CONVENIO O CONTRATO: 9662 DE 2024
FECHA: 31/01/ 2026

7.3. DOCUMENTO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS.

		ESTABLECIMIENTO			TRANSPORTE			MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
	PROVEEDOR	**ACTA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**ACTA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Fecha Expedición y Vencimiento de Certificado BPM**	**Fecha de Expedición Vencimiento o Certificado**
1	ASOCIACIÒN DE CULTIVOS CAMPESINOS (FRUVER - ABARROTES)	Acta No. 258450475 favorable con 93% de cumplimiento	17/072025	17/072026	02020 favorable 100% de cumplimiento	14/05/2025	14/05/2026	ANDRES SANTIAGO RIVEROS	20/01/2026 - 20/01/2027	20/01/2026 - 20/01/2027
	PANADERIA	Acta Nª 701249 favorable con 72 % de cumplimiento, con requerimientos	09/09/2025	09/09/2026	AS11E715064 favorable con 75 % de cumplimiento, con requerimientos.	02/10/2025	14/05/2026	ALEJANDRO GONZALEZ	17/06/2025 - 17/06/2026	19/02/2025 19/02/2026

DEISY FONSECA
NUTRICIONISTA -DIETISTA

ERIK ESTRADA
NUTRICIONISTA -DIETISTA

RUBIELA GIRALDO
COORDINADORA

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informáticos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: Une | FECHA: 19/07/2025 | ACTA N°: 25845C495

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca - HSPC

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Asociación de Cultivos Campesinos.

*CÉDULA / NIT: 901810696-1 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25845901810696-1.

*NOMBRE COMERCIAL: Asociación de Cultivos Campesinos.

*DIRECCIÓN: Cl 5A Sur No 3 A - 04 B | MATRICULA MERCANTIL: SOOGHXCT

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Une

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

Otro [ ] Cual: Centro.

TELÉFONOS: 3203652062 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: asociaciondecultivoscampesinos@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Asociación de Cultivos Campesinos.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901810696-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jhoana Marcela Jimenez Ruiz.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 40219901

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 5A Sur No 3 A - 04B

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Une.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-6pm Miercles | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACION

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 continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 ; 2.6 y 2.7. Art. 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	Se evidencian algunas paredes con suciedad en la bodega y la unión piso-pared no es redondeada. C

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Art. 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; Art. 31 Numeral 1, 3.)	(3)	1,5	0		C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.3; 2.5; Art. 31 Numeral 1, 2.)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,25	La calificación del bloque corresponde al 15% 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 Art. 6, Art. 10 Numeral 2.3; Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3; Art.31 Numeral 1, 2, 3.)	(6)	3	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, 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)	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 13.)	(6)	3	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(3)	1,5	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4 , artículo 3° numeral 5.)	(6)	3	0		C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** (Resolución 2674 de 2013 Art 12, 14.)	(5)	2,5	0	Capacitación en manipulación de alimentos expedida por Jaiba Yobany Rueda Ruiz Magister en inocuidad Agroalimentaria el día 20 Mayo/2025	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	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, Art. 82 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 A título 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)	5	(2,5)	0	Se evidencia falta de tanque de almacenamiento de agua, lo que representa posibles interrupciones en el suministro de la misma.	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 8, Numerales 8.1, 8.2 y 8.3)*	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 8 Numeral 8.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	Se observa que cuentan con un área especifica en el baño para guardar los implementos de limpieza y desinfección	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 (Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	Se evidencia acumulación de reciclaje en el área de bodega	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 3278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361 Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 86, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	0		NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2, Art. 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	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93	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

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
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 X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 17 del mes de Julio del año 2025 en la Ciudad de Une

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: L. Paola Pinzón Peao	NOMBRE:
CÉDULA: 1068975293	CÉDULA:
CARGO: Tec. Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud de Cundinamarca - HSPO	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Shoana Marcela Jimenez L.	NOMBRE:
CÉDULA: CC. 40.217901	CÉDULA:
CARGO: Rep Legal.	CARGO:

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PUBLICA

SISTEMAS DE GESTION Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MMDS01.03.06.18.P06.F97	
VERSION	1
FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD: CALI - V | FECHA: 14-05-2018 | ACTA N°: VA 02020

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: 5 5 PM CALI

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN GABRIEL RODRIGUEZ RESTREPO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 13.792.238

*PLACA DEL VEHÍCULO: ITX386 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3042136445

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: VEREDA QUEBRADA

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: UBATE

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: ESTACAS

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2002 | *COLOR: BLANCO VERDE

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: CARGA SECA

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 H | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo*	6	3	0		

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	SISTEMAS DE GESTION Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS**	MMDS01.03.06.18.P06.F97	
		VERSION	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° VA 02020

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

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	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				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

CONCEPTO FAVORABLE

Por parte del establecimiento:

NINGUNO

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de MAYO del año 2020 en la Ciudade de CALI

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	J. Cast.	FIRMA:	
NOMBRE:	JOSE CORNELIO CASTRO	NOMBRE:	
CÉDULA:	6.559.756	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO AREA SALUD	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSPM CALI	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

Elaborado por: Pedro Cuenu Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Revisado por. Martha Faride Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria
301 319 2047
314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 118421 - 26

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CERTIFICA

Que ANDRES SANTIAGO RIVEROS DELGADILLO, identificado(a) con CC No. 1.019.902.882.
Realizó la capacitación en:
Manipulación DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
el día 20 de enero de 2026, con una intensidad de 5 horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado(a), el día 20 de enero de 2026

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No. 1.121.819.180 de Villavicencio
Magister en Inocuidad Agroalimentaria
Capacitador en Manipulación de Alimentos

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 118421- 26

EMPRESA: PARTICULAR

CIUDAD: VILLAVICENCIO

FECHA: 20/01/2026

DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDRES SANTIAGO RIVEROS DELGADILLO

CC TI CE 1.019.902.882

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EDAD: null

TELÉFONO: NO REGISTRA

DIRECCIÓN:

LABORATORIOS

COPROLOGICO	Negativo	CULTIVO NASOGARINFEO	Negativo
COPROCULTIVO	Negativo	KOH DE UÑAS	Negativo

DIAGNOSTICO MÉDICO

El paciente no presenta afecciones en la piel que represente un riesgo para la salud pública.

CONCEPTO

Apto Para Manipulación De Alimentos

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

Dr Fernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 800/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

Dr. Hernán E. Medina G.
MÉDICO GENERAL
RM 806/97
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

FECHA EXPEDICIÓN
20/01/2026

Validez de un (1) año

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

CONSULTA LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO

JAIBER PRADA

Microbiólogo de alimentos
Magister en inocuidad agroalimentaria

301 319 2047 - 314 807 9348
jaiberpradaalimentos@gmail.com
jaiberpradaalimentos

No. 118421 -26

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

ANDRES SANTIAGO RIVEROS

con documento de identidad N°

1.019.902.882

El portador de este carnet asistió a la capacitación

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo de alimentos
Magíster en inocuidad agroalimentaria

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05E 701249

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 09 / 09 / 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
330535	A3000034407	330535

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: ALMACENES SUPER DIA CLARET

NIT: 79609701 DV: 8 — Sede: CLARET

Dirección: KR 27 47 31 SUR

Ubicación: NO APLICA

Localidad: RAFAEL URIBE — UPZ: QUIROGA

Barrio: SC CLARET — Teléfonos 310 816 9145

Correo electrónico para notificación* GERENCIA@SUPERDIA.CO

Nombre propietario: JAVIER VERDUGO BARON

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: 79609701

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: KR 27 47 31 SUR

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00721516

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: SUPERMERCADOS HIPERMERCADOS GRANDES SUPERFICIES

Tipo de establecimiento: SUPERMERCADO

Número de trabajadores: 10 — 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	17 03 2025 (DD MM AAAA)			% De cumplimiento de la última inspección	69,5 %
		Favorable	☐		
		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

Impresión: 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

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 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1 X	0	• elementos ajenos a la actividad económica en bodega de segundo nivel **C**
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	• PISO en algunas de difícil acceso con acumulo de residuos y suciedad, debajo de neveras en cuarto de bodega y cuarto de servicio **C**
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	• techos en cuarto de bodega y cuarto de servicio no es de material no sanitario, ni de facil limpieza, rugoso **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.)	3 X	1,5	0	**C**
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	• No cuenta con cuarto perimetral entre producto y personal en cuarto de bodega numero 2. • No cuenta con area señalizada de productos de cambio. • elementos ajenos a actividad economica en cuarto de bodega **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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.)	3	X 1,5	0	Neveras con acumulación de líquidos en empaques y la nevera de lácteos y gaseosa sin empaque roto se evidencia entreposar en medio material no sanitario, al igual estibas y con acumulación de residuos. C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	X 1,5	0	Empaques de neveras rotos en area de lacteos y gaseosa. Estibas en madera y entreposar en neveras. C
2.3 **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)	X 4	2	0	10 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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.)	X 5	2,5	0	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.)	6	X 3	0	Sin aplicar frecuencia de lavado de manos en cambio de actividad en funcionarios de bodega. C

Impresión: 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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	-documentan Plan de capacitación continuo y permanente, no ejecutan adecuadamente. Auxilio en limpieza y desinfección en piso equipos, necesidad del entrenamiento C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (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.)	4	2 X	0	no lleva planilla de recepción de materia prima esto conlleva a la producción de un riesgo. 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.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3 X	1,5	0	C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)	3 X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 Procedencia y requisitos legales (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	X 4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		1%	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta.	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	X 4	2	0	C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 2	1	0	C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	X 1	0	Área de almacenamiento de residuos solidos y mezclo en desorden y con residuos. C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 7		0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	X 2	0	Pisos, techos, muros, estibas en inadecuadas condiciones de limpieza. **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	X 1,5	0	Presentan plan de saneamiento bajo pero lo implementan adecuadamente. Programas de limpieza y desinfección residuos solidos **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	X 2,5	0	no cuenta con area señalizada de producto de cambio. Elementos ajenos a la actividad al Mercados en bodega. se observe estibas y rompeñas en madera material no sanitario. Producto separado con cartón material no sanitario **C**
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	X 5	0	Neveras con acumulacion de residuos solidos en empaques. Empaques rotos de cruce de bolsas y cartones **C**
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5	X 2,5	0	Producto exhibido en caja de carton **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Impresión: 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 sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
ASOSE 701249

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento	
72		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.
	X	Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS 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	☐
estrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan Hallazgos evidenciados, inspección visual de condiciones de autocontrol del establecimiento, no se evidencia producto de categoría roedora, se observa cinta de retiro de producto

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 04 del mes de 09 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: Gloria Patricia Rodriguez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 23926051	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre:	Nombre: Heinel Angel Rodriguez
Tipo de documento:	Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento: 93 152 115
Profesión u oficio:	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"

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - 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
AS11E 715064

E.S.E.: SOACHA CENTRO ORIENTE	Fecha: 02	10	2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: MACHO	Número de Inscripción: 54531	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAR TAMBO DE MARIO

Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 8A 28

Localidad: SAN CRISTOBAL

UPZ: SOSIEGO | Barrio: EL SOSIEGO

Nombre del propietario del vehículo: MARTHA PATRICIA ROMERO LOPEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 52163087

Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 3H1 36 48 | Teléfono: 3102110469

Nombre del propietario del producto: MARTHA PATRICIA ROMERO LOPEZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 52163087

Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 3H1 36 48 | Teléfono: 3102110469

Línea de intervención: ALIMENTOS SALUD Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMION | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2000 | Marca: CHEVROLET | Placa: TSU045

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

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

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

Tipo de productos que transporta: MALAP - APOY PASTAS CARNICOS CARNES SALSAS ADHESIVOS CONFITERIA PANY PRODUCTOS DE PANADERIA QUE NO REQUIERAN

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: SISMO-2025-CE-071831 FECHA 02-10-2025	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

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

Impresión: Secretaría General - 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
AS11E 715064

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	No cuenta con leyenda obligatoria Transporte de alimentos acorde a la normatividad vigente **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	/ **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			45	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	No se evidencia hoja de condiciones de salud enfermedad manipulador alimentos Reconocimiento medico no indica aptitud para manipular alimentos **C**
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	Reconocimiento medico no indica aptitud para manipular alimentos fecha 25-07-2025 **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**

Impresión: 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

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 X	0	Presenta Certificado de Buenas Practicas de manufactura, Pero no cuenta con Plan de capacitación Continuo y Permanente Fecha 02.16.2025 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	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 Y	0	Se Evidencia Presencia de Residuos de limpieza y acumulacion de Polvo en Unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	Producto Transportado a temperatura ambiente C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2: Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: 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
AS11E 715064

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.
75		Favorable	90-100%	
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. 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: En el momento no se conducia Producto sujeto a vigilancia ni Temporada halloween - la emision de concepto no genera costo

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 02 del mes de MAO del año 2025 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: SANDRA MILENA LATAN CHAPARRO	Nombre:
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento:
Número de documento: 52.974.116	Número de documento:
Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Salvador Erick Linares Vargas	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: 7070276768	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma:	

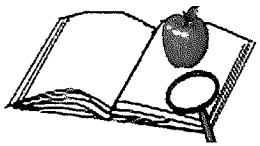
NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ DC | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Calidad e Inocuidad de Alimentos





CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

SESION 2

Resolución 2674 de 2013

CERTIFICO A: ALEJANDRO GONZALEZ

DOC DE IDENTIDAD: CC 1.013.601.717

Quien participa del Plan de Capacitación Continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el Manejo Higiénico de Alimentos y B.P.M., de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, el día de hoy se certifica la SESION 2

FECHA DEL CURSO: *JUNIO 17 DE 2025*

Firma capacitadora

France Cendales Ladino
Ingeniera de Alimentos
UNIAGRARIA
Tel: 316 553 2593

France Cendales Ladino
Ingeniera de Alimentos
Teléfono: 4961691- 2990388 Celular 3165532593 E mail: ingyuri2001@yahoo.es

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ALEJANDRO GONZALEZ

DOC. IDENTIDAD: 1.013.601.717 **FECHA: FEBRERO 19 DE 2025**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 0784 LIC. 1804

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3114997341 - 3115906284

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ALEJANDRO GONZALEZ

DOC. IDENTIDAD: 1.013.601.717 **FECHA: FEBRERO 19 DE 2025**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVA ESCASOS

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO

COLOR : **CAFÉ**

CONSISTENCIA : **PASTOSO**

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Dra. Claudia Bibiana Correa M.
BACTERIOLOGA - UNIANDES
R.M.S.P. 10720 DE 1.992
CARRERA 11 No. 61-19 OFIC. 301
Tels: (601) 4575054 - 3115906284

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3114997341 - 3115906284