Fundación Construyendo Futuro ONG

Centro Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Convenio 8075 de 2025

Componente: Nutrición y Salubridad

Profesional: Luz Adriana Ruiz Q

CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES

ESTABLECIMIENTO				
N°	**GRUPO**	ACTA N° CON CONCEPTO DE PORCENTAJE Y CUMPLIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**FECHA DE VENCIMIENTO**
1	**ABARROTES**	Acta N° AS06C 027185 93.5 % FAVORABLE	1/05/2025	NO APLICA
2	**FRUVER**	Acta N° AS06C004059 70 % FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	16/09/2024	NO APLICA
3	**HUEVOS**	Acta N° ASO6E704914 67% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	02/08/2024	NO APLICA
4	**CARNE**	Acta N° AS21E 708881 64,6 % FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	17/04/2024	NO APLICA
5	**PESCADO**	Acta N° ASO6E709241 73.5% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	18/12/2024	NO APLICA
6	**TAMALES**	Acta N° AS11S 500037 97% FAVORABLE	03/10/2024	NO APLICA

ABARROTES Y PANADERIA

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 **AS06C** 027185

E.S.E.: Subred Sur occidente E.S.E | Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	AS00139330	

Razón social: Joaquin sorpresa S.A.S

Nombre del estabiecimiento: Joaquin sorpresa S.A.S

NIT: 901182039 -DV: 5 | Sede: unica

Dirección: OG 70DSUR 78 A 61 PI 1

Ubicación: No Aplica

Localidad: Bosa | UPZ: Bosa central

Barrio: Urb. Jose maria Carbonell | Teléfonos 3144114495 / 3006321011

Correo electrónico para notificación* desayunos.joaquin@gmail.com

Nombre propietario: Joaquin Sorpresa S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901182039-5

Nombre representante legal: Marleny Gonzalez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 51715271

Dirección de notificación: OG 70DSUR 78 A 61 PI 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02961448

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Depositos de alimentos y bebidas

Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 5:00am a 5:00pm

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	DD MM AAAA NUEVO	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: Mismo sitio 110407 fecha 29/05/2021	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 ☐

Distrital

Especifique:

Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Numero
AS06C 027185

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	2,5. X	0	No cuentan con protocolo de lavado de manos en puntos de lavado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19,5		La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios**				

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	4 x	0	No cuentan con plan de medidas preventivas y correctivas en salud. 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 35, Numeral 5 y 7.)	8 x	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3 x	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 x	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 x	4	0	C

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	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 18, Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007,	2	1	0	

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 **AS06C** 027185

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
93,5	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: No se observan productos para comercializar normatividad de rotulado. "Se socializa acuerdo 590 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antisepticos". Se aclara nombre de representante legal es Marleny Morales Gonzalez.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

Marleny Morales Gonzales

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 21 del mes de julio 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: Meiby Lorena Rodriguez	Nombre: Martha Lucia Reina
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1072402569	Número de documento: 52002254
Profesión u oficio: Ingeniera alimentos	Profesión u oficio: Tecnologo salud
Firma:	Firma:
	TESTIGO

Dirección Imprenta Distrital

FRUVER

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 **AS06C 004059**

E.S.E.: Subred Integrada de servicios de salud Sur Occidente | Fecha: 16 | 09 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
816379	AS0012A722	816379

Razón social: Olus Colombia SAS

Nombre del establecimiento: olus Colombia SAS

NIT: 901486191 -DV: 2 | Sede: Unica

Dirección: KR 58 5B 14

Ubicación: No aplica

Localidad: Puente aranda | UPZ: San Rafael

Barrio: Trinidad galan | Teléfonos 3165206031

Correo electrónico para notificación*: Contacto@olus.com.co

Nombre propietario: Olus Colombia SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901486191 -2

Nombre representante legal: Esteban Ortiz Salomoncol

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 1018469976

Dirección de notificación: KR 58 5B 14

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03379027

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Depositos de alimentos y bebidas

Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos

Número de trabajadores: 8 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 5:00am a 2:00pm

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			% De cumplimiento de la última inspección	
	10 09 2024	Favorable	☐		61 %
		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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 x	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 x	0	Pisos en areas de almacenamiento y al ingreso de bodegas con desprendimiento de pintura, rugosas no lisos de dificil limpieza y desinfección. Uniones piso-pared en areas de bodegas con pintura deteriorada C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 x	0	Puertas de bodegas de almacenamiento de material no sanitario -madera-. Bombillas en areas de almacenamiento sin proteccion adecuado. 5:00am a 2:00pm C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 x	2,5 x	0	Servicio sanitario no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual o en un lugar cercano. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7	3,5 x	0	Se evidencia cajones en bodegas de almacenamiento de material no higienico sanitario. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

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	4 X	0	No se evidencia plan de medidas preventivos y/o correctivos en salud. 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 35, Numeral 5 y 7.)	8	4 X	0	Se evidencia manipuladores de alimentos sin dotación apropiado para la actividad. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Presenta plan de capacitación continuo y permanente sin embargo no se evidencia impacto en conceptos adquiridos en el uso apropiado a la dotación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	No se evidencia un espacio adecuado entre canastillas y pared en áreas de almacenamiento. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5 x	0	No presenta documentos que soporten actividades de limpieza desinfección del sistema de almacenamiento de agua. 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 18, Numeral 11.)	4 x	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 x		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 x	0	Se evidencia algunas areas con acumulación de suciedad. Formatos de limpieza y desinfección no son acordes a lo evidenciado. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 x	0	No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza y desinfección de areas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,5	La calificación del bloque corresponde al 31% 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 establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06C 004059

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
70%		Favorable	90-100%
	X	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

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 socializa Acuerdo 570 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiséptico". "Nb Se anexo acta formato de verificación de rotulado".

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 16 del mes de Septiembre del año 2024 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: Ximena Pomero Celis	Nombre: Giovanni Pena
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 1073870198	Número de documento: 79.360940
Profesión u oficio: Ingeniera de alimentos	Profesión u oficio: Tecnico Inca Salud
Firma: XimenaPomeroC.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Esteban Ortiz Salamanca	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: 1018469976	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] 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: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 704914

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 02 08 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 382546	Número de Inscripción: AS00006155	Número de carpeta: 382546
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: DISTRIBUIDORA DE HUEVOS LA SUPERIOR		
NIT: 79576057 DV 9	Sede: LC 81141 - 81142	
Dirección: AC 19 25 04 LC 81141 - 81142		
Ubicación: CORPORACION DE COMERCIANTES PLAZA DE MERCADO DE PALOQUEMAO		
Localidad: MARTIRES	UPZ: LA SABANA	
Barrio: PALOQUEMAO	Teléfonos 3711692	
Correo electrónico para notificación* OMARBACA@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: OMAR HERNAN BARRERA CARRILLO		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 79576057	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: AC 19 25 04 LC 81141 - 81142		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	0707721	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 01 10 2021	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	92.5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

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 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 con **ninguno** 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

Powered by CamScanner

HUEVOS

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 704914

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4 X	2	0	•El establecimiento se encuentra ubicado al interior de la plaza de mercado de paloquemao en medio de los pasillos de cerdos y pacas. C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	•Se observan pisos sucios por producto manejado. •Se observa acumulo de suciedad y de residuos en pisos debajo de estibas y en rincones. •No se observan uniones redondeadas, entre pared y piso en area de almacenamiento de producto, paredes debajo de mesones presentan acumulo de suciedad C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	•Cableado expuesto en area donde se ubican pantallas y equipos en punto de pago, cableado con acumulo de suciedad. •Persianas metalicas de ingreso del establecimiento presentan deterioro de pintura. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	•Hacen uso de las unidades sanitarias de la plaza las cuales se encuentran en buen estado y debidamente dotadas. •Cuentan con punto de lavado de manos de accionamiento no manual debidamente dotado. •No cuenta con area para el almacenamiento de objetos personales. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10,5	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	•Estibas sucias con polvo y residuos del producto comercializado. •Estanteria o equipos de exhibicion presentan acumulo de polvo y suciedad. •Carece con suciedad en exterior, silla-escalera presenta suciedad y deterioro en pintura. Equipo computo con suciedad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

Powered by CamScanner

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	4 X	0	• No se observan lesiones en piel o enfermedades que le impida al personal realizar manipulación de alimentos. • Acredita aptitud para manipular alimentos • No documenta acciones preventivas y correctivas frente a estado de salud. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	• Acredita aptitud del personal presentando reconocimientos medicos del 30 de Abril 2024. 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.)	8	4 X	0	• El personal hace uso de dotacion en topes psicos y no usa elementos de protección personal como cofia o protección para el cabello y tapabocas. C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	• Presenta plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos. • No implementan correctamente y en su totalidad los conocimientos adquiridos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5 X	0	• No presenta registro de ingreso de producto. • No cuenta con programa de proveedores. C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4 X	0	• No se observan áreas perimetrales, espacio entre pared-producto, techo-producto, piso-producto • Objetos personales ubicados en area de almacenamiento de producto. • No se observa área señalizada para haberes, producto desecho. C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	• Producto conservado a temperatura ambiente adecuadamente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15.5	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	• Presentan soportes de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del 09. Junio. 2024 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 18, Numeral 11.)	4	2 X	0	• Recipiente para la disposición de residuos solidos se encuentran averiados, con suciedad en superficie. • No se observa clasificación de residuos. 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 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	• Se observan deficiencias en las actividades de limpieza y desinfección de superficies de piso, paredes, rincones, áreas de difícil acceso, equipos, canastillas. • No implementa correctamente programa de limpieza y desinfección • Elementos de aseo ubicados de manera inadecuada, sobre el piso en área de almacenamiento C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	• Presenta plan de saneamiento documentado. • No implementan programas de manejo de residuos, limpieza y desinfección. • No presenta registros al día. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

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 704914

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.
67		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 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 ACTUALIZA PUNTO DE INTERVENCION, SE ACTUALIZA DATOS DEL ESTABLECIMIENTO, SE SOCIALIZAN HALLAZGOS, DECALOGO IVC, NO SE EVIDENCIA PRODUCTO OBJETO DE ZONIFICADO NI DE ALERTA SANITARIA, DEPOSITO DE HUEVOS, SE SOCIALIZA CONTENIDO DEL ACUERDO STOPE 2014, PREVENCION CONSUMO ALCOHOL INDUSTRIAL Y ANTISEPTICO SE RECUERDA EL AHORRO DE AGUA POR EL RACIONAMIENTO

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 02 del mes de 08 del año 2024 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: Luisa Fernanda París Perez	Nombre: Olga Patricia Guarnizo Moncaleano
Tipo de documento: cedula	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 1018417315	Número de documento: 51845645
Profesión u oficio: Medico Veterinario.	Profesión u oficio: TECNOLOGA EN SANEAMIENTO
Firma:	Firma: Olga Patricia Guarnizo
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Zeidy Johana Ramirez Alfonso	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: 1022406391	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"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 **DE FECHA** 14 de julio de 2023

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria al establecimiento de comercio, dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles

CAVA L.A

identificado con el Nit. 1020728021-4 , ubicado en la CL 22B 20 06 de la ciudad de Bogotá D. C."

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

En uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por el Artículo 13 del Decreto No. 507 de 2013, y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

Que el Decreto Nacional 1500 del 04 de mayo de 2007 indica en su **Artículo 35.** ***"Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento.*** *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento."*

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de la carne proveniente de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral y chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, modificado por el Decreto 1975 de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional, el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie y poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 23656 de fecha 13/07/2023 , la(el) señora (señor) LUZ DARY CUEVAS TORRES actuando en calidad de propietario, identificado con CC No 1020728021 presentó solicitud de AUTORIZACIÒN SANITARIA para el establecimiento denominado CAVA L.A Nit. 1020728021-4 , ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad.

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. mediante acta de visita de "diagnóstico cumplimiento del Decreto No.1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles" Nro. AS19E702033 de fecha 4/07/2023 practicada al establecimiento acá identificado, estableció que el mismo cumple con todos los requisitos sanitarios exigidos en la norma.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO ASSC 9352 **DE FECHA** 14 de julio de 2023

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento CAVA L.A , Nit. 1020728021-4 ubicado en CL 22B 20 06 de esta ciudad, dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles , por haberse cumplido con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, conforme lo expuesto en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C. verificará a través de las Visitas de Inspección, Vigilancia y Control si se mantienen las condiciones que dieron origen a la expedición de la presente autorización.

PARAGRAFO. En caso de incumplimiento se impondrá las medidas sanitarias de seguridad y las sanciones a que haya lugar, según lo señalado en los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979 o las disposiciones que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO TERCERO. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su notificación y contra la presente proceden el recurso de reposición en los términos del CPACA.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. al 14 de julio de 2023

9352

SOL YIBER BELTRÁN AGUILERA

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Mauricio Arturo Alarcòn Serrano
Nestor Javier Munca Cadena
Revisò: Nicolàs Quintero

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

Acta Número AS21E 708881

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 14 | 04 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 159361	Número de Inscripción: 3151	Número de carpeta: 159361
Razón social: NO APLICA.		
Nombre del establecimiento: CAVA LA		
NIT: 1020728021 DV: 4	Sede: UNICA.	
Dirección: CL 22 B 20 06		
Ubicación: NO APLICA.		
Localidad: MARTIRES.	UPZ: LA SABANA	
Barrio: SAMPER MENDOZA	Teléfonos 3227013593	
Correo electrónico para notificación*: DIEGOANDRESUCLE2017@GMAIL.COM.		
Nombre propietario: LUZ MARY CUEVAS TORRES		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1020728021	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: CL 22 B 20 06		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [ ] NO [X]		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 8:00AM A 4:00PM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI [X] NO [ ]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección
	22 11 2023	Favorable	[ ]	72 %
		Favorable con requerimientos	[X]	
		Desfavorable	[ ]	

MOTIVO DE LA VISITA

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1 X	0	FALTA DOTAR E INSTALACIONES HACER SEÑALIZACION C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	BARRIDAS TRASMANIPULAN EN ALGUNAS AREAS DE PISO, UNIFORME CARECEMOS UNIFORME PISO RARO DE INGRESO PROCESO EN ANDEN PISO PARED UNIFORME CON PINTURA LEVANTADA C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1 X	0	TECHOS DE ARENA PRESENTE SUCIEDAD DE CORTE CON EL SUELO. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	EN UNIDAD SANITARIA SE ENCONTRARON ENSEÑOS DE ACTIVIDAD. SE ENCONTRO UNA ENSEÑANZA PRESENTE EN EL PISO. AGENTES C

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 expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21E 708881

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir.	Nivel de cumplimiento
64,5		Favorable	90-100%
	X	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 establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	X	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 SOCIALIZAN HALLAZGOS, MARCO NORMATIVO NO SE EVIDENCIA PRODUCTO DE ALERTA SANITARIA NO SE SOCIALIZAN ACTIVIDADES 634 2015 SUB 2012 SUB 2014 NO APLICAN A LA ACTIVIDAD DE UNA CARNICERIA SOBRE VENTA DE PRODUCTOS A GRANEL 410 INCISO 3, CARNE MOLIDA. Por mal aseo, Retiro de [illegible] y almacenamiento medidas por [illegible]

Por parte del establecimiento: [illegible] Nos Compromemos a realizar las labores lo mas pronto Posible

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 17 del mes de 04 del año 2024 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: Julio Cesar Ruiz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1098644499	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Luz Dary Cortes Tello	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: 1010728021	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario X 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: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

PESCADO

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 AS04E 727401

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 18 | 09 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
493781	A500057034	493781

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: COSTAMAR

NIT: 52380369 DV: 0 | Sede: UNICA

Dirección: KR 25 22 13 LC 101

Ubicación: NO APLICA

Localidad: MARTIRES | UPZ: LA SABANA

Nombre: SAMPER MENDOZA | Teléfonos 2697422 / 3138368167

Correo electrónico para notificación*: PESQUERACOSTAMAR@GMAIL.COM

Nombre propietario: BLANCA CONSTANZA LOPEZ JEREZ

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 52380369

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: KR 25 22 13 LC 101

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2729135

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: EXPENDIOS DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE MAR

Número de trabajadores: 3 | 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	22 OCT 2024	Favorable [ ] / Favorable con requerimientos [X] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	68,75 %

MOTIVO DE LA VISITA

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 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

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN		
	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con**ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
	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.
	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

IFICACIÓN E ALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
ación y icción ción 2674/2013, 6, Numeral 1.1, 1.2, , 2.4, 2.6 y 2.7. 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
ciones de pisos es y drenajes ución 2674/2013, o 7, Numeral 1: 1.1, 4. Numeral 2: 2.1; t. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencia baldosas fisuradas en pisos junto a rejillas de desague. Se evidencia union redondeada piso-pared con deterioro de pintura. en area de proceso Se evidencia baldosa fisurada en poseta area de canastillas Se evidencia acumulo de residuos en pisos cuarto frio. C
os, puertas, nación y ventilación olución 2674/2013, ulo 7, Numeral 3, 4, 5, Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75 X	0	Se evidencia cableado expuesto en area de proceso y atención a cliente. Se evidencia deterioro de pintura en techo paite superior de cuarto frio. y techo paite superior siendo Se evidencia paite inferior de puerta de acceso a area de lockers con deterioro de pintura. C
alaciones sanitarias. solución 2674/2013, culo 6, Numeral 6.1, 6.3, 6.4; Artículo 31 neral 1, 2.)	3	1,5 X	0	Se evidencia recipiente para residuos en unidad sanitaria no es de accionamiento no manual no cuenta con protocolo para lavado de manos en area de proceso C

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

SECRETARÍA DE SALUD

Scanned with CamScanner

NUACIÓN FICACIÓN E LACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
e exhibición ción 2674 de 2013 6. Numeral 2.3; 2.5. 31 Numeral 1; 2.)	2 X	1	0	C
ALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

OS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
dad, diseño y namiento de s y utensilios. ución 2674 de 2013 o 8, Artículo 10 Numeral tículo 18 numeral 3.1, .3. Artículo 31 Numeral .)	6	3 X	0	Se evidencia cuchillos de puesto de ventas de exhibición rotos. Se evidencia base de sierra, y deterioro con deterioro de pintura Se evidencia base de soporte de bolsas con deterioro de pintura C
ficies de contacto alimento. lución 2674/2013, lo 8; Artículo 9, erales 1, 2, 3, 4, 7, 9 Artículo 34. Artículo 35, eral 8 y 10.Resoluciones 4142 y 4143 de 2012; 835 de 2013.)	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
do de salud aparente. nos/lesiones) solución 2674/2013, culo 11; Numeral 2, 5. culo 14, Numeral 12.)	6 X	3	0	C
conocimiento Médico solución 2674 de 2013, culo 11, Numeral 1, 2,)	3 X	1,5	0	Presenta reconocimientos medicos vigentes con fechas 22-Marzo-2024 22-Julio-2024 C
ácticas higiénicas dotación esolución 2674 de 2013 tículo 14 Numeral 1, 2,4, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 umeral 4 , Artículo 35 umeral 5.)	6	3 X	0	Se evidencia trabajadora con uso de accesorios, No usan de manera adecuado tapabocas en area de proceso C

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

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

Scanned with CamScanner

NUACIÓN MANIPULADOR IMENTOS	A	AR	I	
ión en ción higiénica tos n 2674 de 2013 = 14.)	5	2.5 X	0	Acredita plan de capacitación sin embargo falta adherencia de conocimiento según plan de capacitación. C
LIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,75	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

REAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
tro y calidad potable 561 de 1984, Artículo reto 1575 de 2007, 10. Resolución 013, Artículo 6, al 3. Resolución 2115 , Artículo 9.)	5 X	2,5	0	Acredita lavado y desinfección de tanque de agua vigente con fecha 23-Marzo-2024 C
uos líquidos ución 2674/2013 o 6, Numeral 4,)	2,5 X	1,25	0 9	/ C
duos sólidos olución 2674/2013 ulo 6, Numerales 5.1, 5.3)	2,5	1,25 X	0	Se evidencia recipiente para residuos en unidad sanitaria y área de proceso no es de accionamiento no manual/ No lleva planillas actualizadas de manejo de residuos C
trol integral de as olución 2674/2013 ulo 26, Numeral 3.)	8 X		0	/ C
pieza y desinfección reas, equipos y nsilios(Resolución 4/2013 Artículo 6 neral 6.5; Artículo Numeral 1.)	6	3 X	0	Se evidencia piso enchapado pero con acumulación de residuos No lleva planillas actualizadas de verificación de limpieza y desinfección. C

ra 32 No. 12-81
el.: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

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

Scanned with CamScanner

AMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
documentales miento 1575 de 2007, O. Resolución 3 Artículo 26.)	4	2 X	0 0,5	No lleva planillas de los diferentes programas C
LIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,75	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

ACENAMIENTO Y ERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
ones de namiento ción 2674 de 2013 27, Artículo 28 al 1, 2, 3, 4, 6, 7; 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4 X	0	No garantiza distancia pertinente del enlatado frio. C
o y conservación oductos refrigerados gelados. de 1979, Artículo 293, Decreto 2278 de 1982, lo 359, 360, 361. Decreto e 1984, Artículo 31, 32, 33, 5, 36, 90, 100, 101, 102 . Resolución 2674 de . Artículo 27, Artículo 28 eral 2; Artículo 31 Numeral 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5 X	0 9	No hay control eficiente de las temperaturas de los equipos de conservación. Temperatura evidenciado -20°C enlatado frio. NA C
jo de productos se expenden a peratura ambiente. olución 2674 de 2013 ulo 27, Artículo 28 Numeral Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 Artículo 35 Numeral 6.)	8 X	4	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

EQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
quisitos legales ecreto 561 de 1984, Artículo Decreto 1686 de 2012 Ar- lo 46; 47; 49; 50. Resolución 74 de 2013 Artículo 31 pará- fo 2. Artículo 37. Resolución 09 de 2005;)	5	2,5 X	0	No llevan registro de chequeo No realizan verificación de producto al ingreso. para expender cumplimiento. Presenta facturas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Scanned with CamScanner

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
AS04E 727401

II. CONCEPTO SANITARIO

...limiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
5		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

...l de muestras tomadas	4,5
...acta de toma de muestras	21,75

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

...star el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

...mporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
...mporal parcial	☐	Decomiso	☐
...n parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
...n o desnaturalización	☐		

VI .OBSERVACIONES

...e la autoridad sanitaria: Se auditan hallazgos evidenciados, decalogo tomado, infografia USA. Se auditan medidas de ...amiento de agua y mitigar problemas de salud pública ...evidencia producto de dieta sanitaria. Se anexa acta ...ucto objeto de visita. Se actualiza datos del estable ...nto.

...del establecimiento:

NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

...onstancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que ...ieron en la visita, hoy 18 del mes de 09 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C ...presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien ...ó la visita.

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
...e: Alba Jacqueline Rojas Colmenares	Nombre:
...e documento: CC	Tipo de documento:
...ro de documento: 1023875479	Número de documento:
...sión u oficio: Ingeniero de Alimentos	Profesión u oficio:
...:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
...re: Blanca Constanza Lopez Jerez	Nombre:
...e documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
...ro de documento: 52380369	Número de documento:
...: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
...:	

...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 ...io desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor- ...términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

...2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus ...s, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley ...e 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

Scanned with CamScanner

TAMALES

Secretaria 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 AS11S Nº 500037

E.S.E.: Subred Sur — Fecha: 03 / FEB / 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Nuevo	Número de Inscripción:	Número de carpeta: Nuevo

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Via pública

Dirección donde se realiza la inspección: cl 42 B Sur 26 via publica

Localidad: Tunjuelito

UPZ: Venecia — Barrio: Samore

Nombre del propietario del vehículo: Benicio Rubio Padilla

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 93088562

Correo electrónico para notificación* lauravanesaduranttorres@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 82 B Sur 80 L 27 — Teléfono: 3143391238

Nombre del propietario del producto: Benicio Rubio padilla

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 93088562

Correo electrónico para notificación* lauravanesaduranttorres@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 82 B Sur 80 L 27 — Teléfono: 3143391238

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehiculo: — — Tipo de carrocería: —

Modelo: — Marca: — Placa: —

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [✓] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: Alimentos precocidos, congelados, tamales etc.

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 [ ] 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 vehiculo 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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

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 UTENCILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366,368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2003. 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. 29, 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

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

Powered by CamScanner

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	X 3	0	Faltan soportes anexos al plan de capacitación; ficha técnica, listado de asistencia. 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.)	X 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.)	X 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.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	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

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

Powered by CamScanner

Secretaria 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
AS11S Nº 500037

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializa la presente acta IVC, Se socializa Resolucion 2674 del 2013
concepto sanitario favorable

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 03 del mes de noviembre 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 vehiculo a 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: Yesid fernando Suarez Avila	Nombre:
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento:
Número de documento: 80748897	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento Ambi	Profesión u oficio:
Firma: Yesid Suarez	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Benicio Rubio Padilla	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: 93082762	Número de documento:
Cargo: Encargado☑ Conductor☐	Firma:
Firma: Benicio Rubio Padilla	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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 término establecidos en el articulo 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

Powered by CamScanner