DOCUMENTACION PROVEEDORES

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

PROVEEDOR	FECHA CONCEPTO ESTABLECIMIENTO	FECHA VENCIMIENTO ESTABLECIMIENTO	FECHA CONCEPTO VEHICULO TRANSPORTE	FECHA VENCIMIENTO VEHICULO TRANSPORTE
Distribuidora Wilmar: Leche UHT	25/03/2022	25/03/2023	24/03/2022	24/03/2023
Agrocultivo: Fruta para jugo	24/06/2021	24/06/2022	25/06/2021	25/06/2022
Karnes y Karnes: Carne res, cerdo y pollo	23/11/2021*		12/07/2021	12/07/2022
Víveres El Condado: Abarrotes, Fruver y lácteos	20/01/2022	20/01/2023	07/02/2022	07/02/2023
Panadería San Javier	31/08/2021	31/08/2022	13/07/2021	13/07/2022

(*): El proveedor Karnes y Karnes se encuentra en proceso de espera de la entrega del acta con el concepto favorable. La Secretaría de Salud de Cundinamarca le realizó un seguimiento del cumplimiento del Decreto 1500 del 2007 el día 23 de Noviembre se anexa al fin del documento PDF.

Centro Comunidad de Cuidado La Mesa





Proveedor Leche UHT

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

FRANCISCO JAVIER PAEZ V.
C.C 11.202.445

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

EDWIN LEONARDO PINILLA
C.C 79.956.067

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

LUIS GREGORIO MORENO V.
C.C 11.201.957

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

JUAN MANUEL MORENO V
C.C 74.301.582

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

WILSON ERNESTO VASQUEZ
C.C 11.202.841

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE: 23-03-2023

MARIA ROCIO RIOS CASTILLO
C.C 1072.422.531

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 24-03-22 VENCE 23-03-2023

MIGUEL ANGEL VANEGAS A.
C.C 1,072.420.666

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4
En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 para el departamento de Cundinamarca

EXPEDIDO: 23-03-22 VENCE 23-03-2023

FREICER MORENO VASQUEZ
C.C 74.301.742

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL. 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

Invima

Gobernación de CUNDINAMARCA

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: M-POS-GSP-VSP-082
Versión 01
Fecha de Aprobación: 11/AGO/2015

CIUDAD: LA MESA FECHA: 25-03-2022 ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [ ] DADOS DE FRÍO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CONDINAMARCA

(Datos establecimiento)

*RAZÓN SOCIAL: MACRODISTRIBUIDORA WILMAR SAS
*CEDULA / NIT: 900702844-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2538611202841
*NOMBRE COMERCIAL: MACRODISTRIBUIDORA WILMAR SAS
*DIRECCIÓN: CALLE 4 # 11-30 MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cual: TOLEDO
TELÉFONOS: 3144734653 FAX:
CORREO ELECTRONICO: ventas@distribuidorawilmar.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 11.202.841
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11.202.841
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 N 11-30
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-9PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: ___ ___ ___
FAVORABLE [ ]
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]
DESFAVORABLE [ ]
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: ___ %

PROGRAMACIÓN [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]
SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS [ ] PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. [ ]

(USO: Diurno / Nocturno)

Aceptable (A): Marque con una X cuando el establecimiento cumple a 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 indica que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

CALIFICACIONES (DESARROLLADORES)	A	AR	I	C	HALLAZGOS
Localización y diseño					
1.1 (Resolución 2674/2013 artículo 8 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5)	4	2	0	X	

1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	X	2	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 6.1, 7, 8.)	4	X	2	0	mantenimiento iluminacion. C
1.4	Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	X	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem
	2. ELEMENTOS DE TRABAJO	**A**	**AR**	**1**		**HALLAZGOS**
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 8, Numerales 7, 8, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	7	X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,0		La calificación del bloque corresponde al 7% del total del ítem
	3. TRABAJADOR	**A**	**AR**	**1**		**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud (sagnosiliaciones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	8	X	4	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	X	1,5	0	C
3.3	Prácticas inseguras. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13, Artículo 28, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	X	4	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 15, Artículo 26.)	3	X	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,0		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del ítem
	4. MEDIOS TECNICOS	**A**	**AR**	**1**		**HALLAZGOS**
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 13, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005 Resolución 1409 de 2012.)	7	X	3,5	0	C

4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	B	4	0	X	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.)	B	4	0	X	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23.0	La calificación del bloque corresponde al 83% del total del ítem	
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, 3.6.1, 3.6.2 y 3.6.3, Artículo 26, numeral 4 Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)	5	2,5	0	X	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4, Artículo 32. Numerales 9 y 10.)	5	2.5	0	X	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 32, Numerales 5, 6 y 7 Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	X	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	0	X	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 12. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	X	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31.0	La calificación del bloque corresponde a 31% del total de ítem	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario emitido)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98.0%	X FAVORABLE	95-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 94.9%
	DESFAVORABLE	< 59.9%

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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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

9 [X] Cuál. ———

Para constancia previo lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy 25 del mes de MARZO del año: 2022 en la Ciudad de LA MESA.

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

FIRMA	FIRMA
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO

Heriberto Duarte
Tecnico Saneamiento
E.S.E. Hospital
E.L.A.D. La Mesa
Cundinamarca

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-018
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 18/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

DATOS GENERALES

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] DE [ ] NIT [ ] Número de Documento: 11.202.647

*PLACA DEL VEHÍCULO: SMP 690 *NÚMERO DE LICENCIA: 25386SMP690

TELÉFONOS: 3194734653

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Camión [ ] Van [ ] Otro [ ] Cual:

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2010 *COLOR: AZUL CERCEGA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: CACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-9PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	16/Feb/2016	FAVORABLE	[ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA	SOLICITUD	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]	ACCIONES DE PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]
			EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PROCESOS SANEAMIENTOS AMBIENTALES [ ]
	OFICIO	[ ]	Cuantos:		

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla la totalidad de los requisitos aplicables en el instructivo para su inspección y análisis
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para su inspección y análisis
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Críticos (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a evaluar afecte la inocuidad de los alimentos, y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad con Tropia que el establecimiento cumpla aquellos requisitos

	ÍTEM DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	"A"	AR	I	HALLAZGOS	C
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 92 Decreto 2278/1982 Art. 383, 387, 388, 389 y 393. Decreto 616 de 2006 Art 37, art 79 y Art 80. Resol. 2674/2013, Art. 22, Núm. 5 y 6. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	

	MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	C
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 92 Decreto 2278/1982 Art. 385 y 386 Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 1 y 6, Art. 3, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 1143 y 4142 de 2012 ISN y 835 de 2013.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del ítem corresponde al 12% del total del ítem	

	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 19, Núm. 4 Art. 17, Núm. 10)	13 X	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2012 Artículo 17, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 17, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14 Artículo 36, Artículo 35 Numeral 6 y 7.)	13 X	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 17 y 18, Artículo 34.)	6 X	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del ítem corresponde al 36% del total del ítem	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	Criticos
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, art. 29, Num. 1 y 3.)	15 X	7,5	0		0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE:			7,5	La calificación de bloque corresponde al 75% del total del ítem	
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Criticos
5.1	[redacted]	[redacted]		0		
5.2	Empaque. Rotulado y vida útil. Decreto 616 de 2006, Art. 12. Decreto 3075 de 1997. Num. 2674/2013, Art. 49, Numeral 2, 4 y 23, Num. 1.)	5 X	2,5	0		0
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem	

CALIFICACIÓN SANITARIA

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO (Marque con una X el concepto correspondiente)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	80-100%	De como que uno o más de los aspectos a evaluar son identificado como crítico y calificado como incumplimiento, 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 - 79,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: —

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: —

Se debe anexar el reconocimiento de la normatividad sanitaria vigente empleada en relación con las muestras.

Si [X] Cuál: —

Para constancia puesta lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita. Hoy 29 del mes de MARZO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

En la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, encargado del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser ratificada dentro de un plazo no [redacted] días contados a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.067	CÉDULA:
CARGO: Técnico Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: MPDS-GEF-VSM-001
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 11.202.841

*PLACA DEL VEHÍCULO: SWP 094 *NÚMERO DE RADICACIÓN: 25386SWP094

TELÉFONOS: 3149734653

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Furgón [ ] Tracto [ ] Otro [ ] Cual: —

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2009 *COLOR: BLANCO ARCO BICAPA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM - DOM - 6AM - 9PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	NO APLICA (2da)	FAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]		
		DESFAVORABLE [ ]		

PRIMERA (2da)	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]	ACEPTACIÓN A PETICIONES, CIERRE Y ARCHIVO	[ ]
NO APLICA	[ ]	EVENTOS DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS, PROCESOS SANCIONATORIOS	[ ]

OTRO: [ ] ¿Cuál?: —

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla la totalidad de los requisitos sanitarios en el momento para el objeto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos sanitarios en el momento para el objeto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla ninguno de los requisitos sanitarios en el momento para el objeto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del objeto 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. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 86; Decreto 2278/1982 Art. 346; 347;348;349 y 372; Decreto 918 de 2019 Art.47, Art. 53 y Art. 78; Resol. 2674/2013, Art. 33, Juicio 6 y 7; Resol. 2505/2005, Art. 4.)	12 X	6	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde a 12% del total de este

	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	X	AR	I	HALLAZGOS	otros
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 86; Decreto 2278/1982 Art. 346 y 349; Resolución 2505 de 2005, Art. 4; Resol. 2674/2013 Art. 33, Núm. 1 y 3, Art. 9, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4 INT y 4143 de 2012; 63 y 229 de 2011)	12 X	6	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde a 12% del total de este

	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	otros
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 6, Art. 34, núm. 12.)	13 X	6,5	0	— C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2012, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	— C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, artículo 11, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 33, artículo 34 (Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	— C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde a 36% del total de esta

4	SANEAMIENTO	A	AR	1	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 25, Núm. 4 y 5)	15 X	7.6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total de esta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	1	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	[redacted]	[redacted]		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. Decreto 3075 de 1997 Resol 2674/2013, Art. 12, literales J, art 23, Núm. 1)	5 X	2,5	5		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total de esta	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno ó todos de los aspectos a calificar sean identificados como críticos y calificarán como incumplimiento (X), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD inmediata.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

Se debe anexar el consentimiento a la normatividad sanitaria vigente cumpliendo los atributos registrados en la presente acta.

Si [ ] NO [X] CUAL

Para constancia firman [illegible] y calificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de MARZO del año 2022 en la Localidad de GARAGOA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, [illegible] legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser aprobada dentro de un plazo no mayor de [illegible] días contados a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.067	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL GARAGOA	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: [illegible]
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2015

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

DATOS GENERALES

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: FRANCISCO JAVIER PAEZ VASQUEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de Documento: 11.202.995

*PLACA DEL VEHÍCULO: SJT 036 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 SJT 036

TELÉFONOS: 3103091245

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 17-30

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cual: —

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2005 *COLOR: PLATA ESCUNA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-9PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION:	24/Mayo/2021	FAVORABLE	—	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

PROGRAMADA	—	SOLICITUD DEL INTERESADO	X
REACTIVO CRIVAL	—	EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA	—
OTRO	—	Cual?	

Aceptable (A):	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalor
Aceptable con Requerimientos (AR):	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalor
Inaceptable (I):	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalor
Critico (C):	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y exista riesgo Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento suspenda operaciones

	ITEM	A	AR	I	HALLAZGOS	C
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE					
1.1	Diseño y distribución del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 58; Decreto 2278/1982 Art. 286 (derogado) y 333; Decreto 616 de 2006 Art.52, Ac. 58 y Art. 64; Resol. 2674/2013, Art. 16, literal c y d; Resol. 3585/2007, Art. 4.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación de este bloque corresponde al 12% del total de la lista	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
2.1	Características de los utensilios. (Decreto 547 de 1994, Art. 58; Decreto 2278/1982 Art. 286 y 288; Resolución 2505 de 2004, art. 4, Anexo 2674/2013 Art 22, Núm. 1 y 3, Art. 9, num. 1, 2; Resoluciones 683, 4168 y 4169 de 2012, 631 y 835 de 2015.)	12 X	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación de este bloque corresponde al 12% del total de la lista	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud (Resol. 2674/2013, Art. 13, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12)	13 X	6,5	0		C
3.2	Manipulación higiénica adecuada (Resolución 2674 de 2013, Artículo 17, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13, Artículo 16, Artículo 33, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 10 y 11 Núm 2)	6 X	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación de este bloque corresponde al 36% del total de la lista	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 27 Núm. 4 y 5.)	15 X	7.5	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
	[redacted]			D	
5.2	Empaque, Rotulado y data (pb). (Decreto 351 de 1994 Art. 17. Decreto 4478 de 2005 Resol. 2674/2013 Art. 18 Numeral 2, Art. 20 Num. 1.)	5 X	2.5	D	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los ítems a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplimiento (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 80,0%	

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

Se debe aportar al establecimiento o la empresa del servicio copia completa de los hallazgos registrados en el presente acta.

Si [X] Cuál

Para constancia queda firmada y notificada del contenido de la presente acta todas las funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de MARZO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

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 [redacted] siguientes contados a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-FSP-005
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: XMayo/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

DESCRIPCIÓN

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de Documento: 11.202.849

*PLACA DEL VEHÍCULO: WFG 974 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 WFG 974

TELÉFONOS: 3194739653

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 A 11-20

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Camión [ ] Moto [ ] Car [ ] Otro [ ]

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2015 *COLOR: BLANCO GALAXIA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6 A.M.-9 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	Dos mil veinte	FAVORABLE [ ] FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	____ %

PROGRAMACIÓN [ ]	SOLICITUD OFICIAL [ ]	ASPECTO DEL INTERESADO [X]	EVENTO DE BROTES EN SALUD PÚBLICA [ ]	SOLICITUD PRUEBAS CULTIVO Y ANTIGENO [ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PELIGRO PROCESOS IMPERATIVOS-FOCAL [ ]

OTRO: Especificar:

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

Incumplido (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 evaluar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implique que el establecimiento resultado ejecutoriado

	1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	C
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Acuerdo 001 de 1994, Art. 94, Decreto 3075 de 1997 Art. 46, 347, 351, 352 y 353, Decreto 475 de 2005 Art 27, Art. 28 y Art. 29 Resol. 2674/2013 Art. 26, Num. 6 y 8, Resol. 2400/2006, Art. 4.)	12 X	6	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 20% del total	

	2. BODEGAS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
2.1	Condiciones de los Utensilios (Decreto 614 de 1984, Art 34, Decreto 3075/1997 Art. 356 y 349, Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 26, Num. 7 y 8, Art. 9, Num. 1, 2, Resoluciones 683, 1143 y Circular 2015 Art. 1 y Art. 4 Num. 2.)	12 X	6	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 20% del total	

	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art 11, Adic. 6 Art 14, Num 7.2.)	13 X	6,6	0	—	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 1077 de 2015, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	—	
3.3	Prácticas Higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13, Artículo 36, Artículo 38, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	—	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, artículo 36.)	6 X	3	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 40% del total	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del solicitud (Resolución 2674/2013 Art. 25. Num. 4 y 5.)	15 X	7.6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
	Condiciones de manipulación del producto Control de plagas y roedores Control de enfermedades de manipulador Buenas prácticas y Aseo de manipuladores Adecuado y suficiente			0		C
5.1	Empaque, Rotulado y Vida útil. (Decreto 539 de 1988 Art. 7) Decreto 6129 de 2006 (Resol. 2674/2013 Art. 15 Numeral 2. Art. 23. Num. 1.)	5 X	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Teniendo en cuenta el porcentaje de cumplimiento calculado	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%
	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.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

Se cita ajusta al procedimiento a se someterse dentro la vigente corrigiendo las hallazgos registrados en la presente acta.

SI X NO Cual:

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y demás que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de MARZO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

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 (1) mes siguiente a (3) días calendario a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: Técnico Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: Hospital LA MESA	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Instituto	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-YSP-055
Gobernación de Cundinamarca	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25366

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de identificación: 11.202.847

*PLACA DEL VEHÍCULO: SPL 726 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25 SPL 726

TELÉFONOS: 3149734653

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 19-30

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Camioneta [ ] Moto [ ] Furgón [ ] Otro [ ] ¿Cuál? —

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2010 *COLOR: BLANCO, AREQUIPA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM- 6AM-9PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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

PROGRAMADA	—	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ATENCIÓN A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	—
EVENTO EPIDEMIOLÓGICO	—	EVENTOS DE ANTES DE SALUD PÚBLICA	—	SOLICITUD DE MUESTREO EN PROCESOS SANCIONATORIOS (CIVIL)	—

OTRO: —

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Incumplido (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla 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 debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

	1. CUMPLIMIENTO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	C
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 560 de 1990, Art. 38. Decreto 3075/1997 Art. 348, 349, literal b) y 370. Decreto 4175 de 2009 Art. 27, Art. 69 y Art. 70 Resol. 2674/2013, Art. 36, Num. 6 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12 X	6	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde a 12% del total del acta	

	2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
2.1	Condiciones de los vehículos. (Decreto 561 de 1984, Art. 66 Decreto 3075/1997 Art. 348 y 349 Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 36, Num. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 2492 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3. PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	C
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 31, Num. 5, Art. 14, Num. 12.)	13 X	6,5	0	—	
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 31, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	—	
3.3	Prácticas Higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 14, Artículo 36, Artículo 38, Numeral 6) y 7.)	19 X	6,5	0	—	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, artículo 12 y 13, Artículo 36.)	6 X	3	0	—	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del edificio (Resolución 2674/2013 Art. 28, Num. 1 y 4.)	15 X	7.6	0	c
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación de este bloque corresponde al 15% del total de este ítem
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	[redacted]			D	[redacted]
5.2	Empaque, Rotulado y Vida útil (Decreto 3075 de 1997 Art. 77 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2674/2013 Art. 19 Numeral 2 Art. 28, Num. 1.)	B X	2,5	b	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total de este ítem

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 80,0%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea clasificado como crítico y calificado como incumplido (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD sugerida

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DE LA NOTA DE TOMA DE MUESTRAS	

Se debe ajustar al establecimiento a la conducta sanitaria vigente protegiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

Si X No Cual: [redacted]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de MARZO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

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

NOTA: El acta debe ser ratificada dentro de un plazo no superior a [redacted] siguientes a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

invima	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-035 Vers: 005
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018

CIUDAD: LA MESA FECHA: 24-03-22 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

DATOS GENERALES

NOMBRE DEL PROPIETARIO: WILSON ERNESTO VASQUEZ ROJAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] NÚMERO DE CELULAR: 11.202.841

PLACA DEL VEHÍCULO: LOC 670 NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 25386 LOC 670

TELÉFONOS: 3174734653

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 4 # 11-30

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: LA MESA

CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Carro [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual:

MARCA: HYUNDAI MODELO: 2007 COLOR: BLANCO

TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: LACTEOS Y CARNICOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6A.M-9P.M NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	[illegible]	FAVORABLE	—	% DE CUMPLIMIENTO EN LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		DESFAVORABLE	—		

PROGRAMADA	—	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	VERIFICACIÓN A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	—
EN ESTUDIO OFICIAL	—	EVENTO DE IMPACTO EN SALUD PÚBLICA	—	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE DILIGENCIA PROCESO SANCIONATORIO/JURÍDICA	—

OTRO: — Especifique: —

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalidación
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalidación
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el registro o revalidación
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos, y debe aplicar medida sanitaria de Seguridad que implique que el establecimiento cumpla ejecutando las labores

	ASPECTOS DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño exterior del vehículo. (Decreto 677 de 1995, Art. 88. Decreto 2278/1982 Art. 382, 384 (386 383 y 372. Decreto 616 de 2006 Art.137, Art. 68 y Art. 69 Resol. 2674/2013, Art. 28, Núm. 6 y 8. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12 X	6	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del ítem corresponde al cifra del total en letra.	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios (Decreto 677 de 1995, Art. 88 Decreto 2278/1982, Art. 386 y 388. Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 28, núm. 7 y 8, Art. 8, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 1540 y 4142 de 2012, 654 y 656 de 2015)	12 X	6	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del ítem corresponde a cifra del total en letra.	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 3, Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	—	C
3.2	Registro Valoración Médica (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3 y 6)	4 X	2	0	—	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Parágrafos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 16. Artículo 18, Numeral 1 y 7.)	13 X	6,5	0	—	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 10 y 19. Artículo 20.)	6 X	3	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del ítem corresponde a cifra del total en letra.	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 25, Num. 1 y 2)	15 X	7.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del ítem corresponde al 25% del total del ítem
5	RESIDUOS HOSPITALARIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Contrato para la disposición de residuos Licencia ambiental de la empresa Certificado de capacitación del personal Registro de generador Plan de contingencia			0	HC
5.2	Etiquetas, Rotulado y Vida útil (Decreto 351 de 1994 Art. 11 Decreto 1669 de 2005 Ahora 2184/2013, Art. 19 Numeral 2, Art. 20, Num. 1 y 2)	0 X	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del ítem corresponde al 25% del total del ítem

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	FAVORABLE	95-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 94,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como crítico y ubicado 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.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS:

Soportado por ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

Se debe anexar el acta/documento a la narrativa. Igualmente agregar cualquier otro hallazgo registrado en la presente acta.

Si X Cuál:

Para constancia firman los intervinientes en la diligencia del cierre de la presente acta luego de haberse leído y revisado en su totalidad, hoy 29 del mes de MARZO del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

Una vez la prestataria sea en dejar copia en poder del representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita

NOTA: El acta debe ser suscrita dentro de un plazo no mayor a [illegible] siguientes contados a partir de la realización de la visita.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA
NOMBRE	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Centro Comunidad de Cuidado La Mesa



Proveedor Fruta para Jugo

BPM

HERNAN FERNEY MARTINEZ RODRIGUEZ
NIT: 79.295.350-1

CERTIFICA QUE:

EL SEÑOR(A): ARMANDO JUNIOR FAJARDO

IDENTIFICADO(A) CON C.C. N° 12.120.795

ESTE CERTIFICADO HACE PARTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 CAPITILO III ART 12

Vigencia 1 Año

ESTE CERTIFICADO ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE, CUALQUIER ALTERACIÓN ANULA SU VALIDEZ.

FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
FEBRO-05-2021	FEBRO-05-2022

BPM

HERNAN FERNEY MARTINEZ RODRIGUEZ
PROFESIONAL RESPONSABLE BPM

7 1079293 935011

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071
Gobernación de CUNDINAMARCA	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	Versión:01 Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016

CIUDAD: **LA MESA** FECHA: 24-06-2021 ACTA N°: **25386**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [X]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: **SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA

*CÉDULA / NIT: 51.780.821 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 51780821

*NOMBRE COMERCIAL: AGROCULTIVOS LA SIBERIA

*DIRECCIÓN: CARRERA 25 # 5-76 MATRICULA MERCANTIL: 69620

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: ALVAREZ DIAZ

TELÉFONOS: 3102915471 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: arboldepulpas@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA VELANDIA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 51.780.821

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: ANA MARIA VELANDIA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 51.780.821

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 25 # 5-16

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUN-SAB -7AM- 4PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año 23-06-2020	FAVORABLE [X]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100.0 %
		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

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 diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2 X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2 X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2 X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)*	5 X	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8. Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7 X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7 X	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2 X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20.0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5 X	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9 X			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7 X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	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			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33.0	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100.0%	X	FAVORABLE	90-100%
	-	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	-	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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 [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de JUNIO del año 2021 en la Ciudad de LA MESA

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:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.060.062.	CÉDULA:	
CARGO:	*TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL*	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	*E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA*	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	DNA MARIA VELASQUEZ CASTRO	NOMBRE:	
CÉDULA:	1020738289	CÉDULA:	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	CARGO:	

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 25-06-2021 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANA MARIA UCLANDIA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] Número de documento: 51.780.621

*PLACA DEL VEHÍCULO: SPV 326 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386SPV326

TELÉFONOS: 3102119868

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ———

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 25 # 5-16

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

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

*MARCA: FOTON *MODELO: 2011 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PULPA DE FRUTAS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [-]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM - 5AM - 5PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 23 06 2020	FAVORABLE	[X]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93,5 %
		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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 58 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 379. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 28, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	— — — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 58. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 1 y 5. Art. 8, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 X	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	CRITICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 13, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	— — — C	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 17, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	— — — C	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14. Artículo 36. Artículo 33, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	— — — C	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	8 X	3	0	— — — C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 20, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 65, 67, 68, 69. Resol. 2674/2013. Art. 20. Núm. 6, 7. 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984. Art. 72. Decreto 3129 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 3. Art. 33, Núm. 1.)	5 X	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	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	
100.0%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

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

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de JUNIO del año 2021 en la Ciudad de LA MESA

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 REALIZARON LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.060.062	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	HOSPITAL LA MESA	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	ANA MARIA VELANDIA PATARROYO	NOMBRE:	
CÉDULA:	1020738289	CÉDULA:	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	CARGO:	

Heriberto Duarte
Saneamiento
E.S.E. Hospital
La Mesa
Cundinamarca

Centro Comunidad de Cuidado La Mesa





Proveedor Carne Res, Cerdo y Pollo

ESCARAPELA

Doble aquí

Recorte por el borde azul

Recorte por el borde azul

BPM Ingeniería y Soluciones

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Modalidad: Virtual

Nombre: **Jhon Fredy Mayorga Camacho**

C.C: **80 252 558**

Foto

Recibió y aprobó capacitación en manejo higiénico de alimentos y bebidas según la normatividad específica vigente.

Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007

Autorizado por Secretaría de Salud **DSAAL-CMA-041-01-19**

Horas certificadas

12

Profesional Responsable

Fecha de Expedición

Diciembre 15 de 2021

Fecha de vencimiento

Diciembre 14 de 2022

Lugar de expedición

Anapoima, Cundinamarca

BPM Ingeniería y Soluciones

Wilson Leonardo Rodríguez Ballen

Ingeniero de Alimentos TP 25254223CND

Calidad y gestión de la inocuidad en la industria de alimentos

Recorte por el borde azul

Recorte por el borde azul

Recorte por el borde azul

Recorte por el borde azul

Doble aquí

Gobernación de CUNDINAMARCA

	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD	Código: M-PDS-GSP-VSP-027
	GESTION DE LA SALUD PÚBLICA	Versión: 02
	FORMATO DIAGNOSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Fecha de aprobación: 15 / Noviembre / 2016

CIUDAD: LA MESA — EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL: 12 día 06 / 8 / 2020

(*) ITEMS OBLIGATORIOS

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: EXPENDIO CARNE KARNES Y KARNES

CÉDULA / NIT: 80255558 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386802555 558

*NOMBRE COMERCIAL: KARNES Y KARNES

*DIRECCIÓN: PLAZA MERCADO local 25 — MATRÍCULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA

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

Otro [-] Cuál: EL RECREO

TELÉFONOS: 3124888800 — FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JHON FREDY MAYORGA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] Número de documento: 80.255.558

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JHON FREDY MAYORGA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] *Número de documento: 80.255.558

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: PLAZA MERCADO Local 25

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: LA MESA

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies, cuál?

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI [-] NO [X]

REQUISITOS SANITARIOS

		CUMPLIMIENTO	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 26f)*	SI X	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)*	SI X	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 26f)*	SI X	NO
4	El establecimiento sene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)*	SI X	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1)*	SI X	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10)*	SI X	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 26f)*	SI X	NO
8*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4)*	SI X	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).*	SI X	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).*	SI X	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5)*	SI X	NO
12	Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5)*	SI	NO X
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6)*	SI X	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 1.1.2)*	SI X	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).*	SI X	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).*	SI X	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13)*	SI X	NO

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 240/2013: Artículo 55, Numeral 14)*	SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)*	SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)*	SI	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18)*	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17)*	SI	NO
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1)*	SI	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*	SI	NO
25*	*El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 23, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22. Numerales 2.1 y 2.2, Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).*	SI	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 2 16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17, Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3, Artículo 17, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*	SI	NO
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*	SI	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19)*	SI	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16: Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10, Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16: Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de lacon bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13, Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16: Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20, Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16: Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*	SI	NO
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)*	SI	NO
36*	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)*	SI	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI	NO
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2809/2594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*	SI	NO
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 35, Numeral 1. Artículo 41)*	SI	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 8. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 3)*	SI	NO
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.2, Artículo 54, Numeral 5, Artículo 55, Numeral 32)*	SI	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*	SI	NO

Escaneado con CamScanner

44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 8°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2, Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66, Numeral 2, Resolución 2400/2013: Artículo 120, Numeral 2, Resolución 242/2013: Artículo 20, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 33).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del despacho y su posterior refrigeración (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1, Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 3.3).*	SI X	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 9)*	SI X	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a; Resolución 240/2013: Artículo 120, Numeral 6; Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)*	SI X	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literales c, d y e; Resolución 240/2013: Artículo 120, Numeral 7)*	NA X	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10; Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15; Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10; Artículo 71, Numeral 71.8)*	SI X	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31; Resolución 240/2013: Artículo 128, Numeral 1; Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 30 y 36)*	SI X	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI X	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)*	SI X	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)*	NA** X	SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)*	NA** X	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.6; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)*	SI X	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)*	SI X	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)*	SI X	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI X	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 28)*	SI X	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para esto fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 22).* Si realiza actividad secundaria de despose de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructiva Anexo).*	NA** X	SI	NO
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	SI	NO X
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13; Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Resolución 242/2013: Artículo 12, Numeral 1; Artículo 14)*	SI	NO X
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007; Artículo 26, Numeral 1.2.2; Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 33)*	SI	NO X
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO X
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)*	SI	NO X

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1575/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)	SI	NO X

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
-- No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.

Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016.

Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

Por parte de la autoridad sanitaria: OBSERVACIONES

Por parte del establecimiento

FUNCIONARIO(S) QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. HOSPITAL PLA.D. LA MESA	INSTITUCIÓN:

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO:

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jhon Fredy Mayorga C.	NOMBRE:
CÉDULA: 80252538	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Invima	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: MIPOS-GSP-VSP-FR-031
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 19/Ene/2017

CIUDAD: LA MESA FECHA: día / mes /año 12-07-2021 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ESPERANZA MENDOZA SOAEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 52460314

TELÉFONO: 3124888800 CORREO ELECTRÓNICO: ---

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CALLE 8 # 10-56

*MUNICIPIO DOMICILIO: LA MESA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: CUNDINAMARCA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: JHON FREDY MAYORGA CAMACHO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 80252558

*PLACA DEL TRANSPORTE: BJW 794 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 BJW 794

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE: ---

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [ ] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [ ] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [ ]

OTRA ESPECIE [ ] Cual: ---

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: DOM-DOM-5AM-7PM

*NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	/ %
		PENDIENTE O 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 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 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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3929/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6)	11	5.5	0	--- C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Escaneado con CamScanner

	2 REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	(Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, Resoluciones 834 y 835 de 2013, Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2 Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3 1.4, 2.1, 2.2	11 X	5.5	0	— — — — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 3929/2013, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4, Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	11 X	5.5	0	— — — — — C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3929/2013, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4, Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	4 X	2	0	— — — — C
3.3	Prácticas Higiénicas (Resolución 3929/2013 Art. 15 Numeral 3, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. Resolución 242/2013)	11	5.5 X	0	Evidencia utilizar uniforme completo C
3.4	(Resolución 3929/2013 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1, Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.	6 X	3	0	— — — — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26.5	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y 6o. parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)	11 X	5.5	0	— — — — — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11.0	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
	5 REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3929/2013 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131	11 X	5.5	0	— — — —
5.2	Condiciones de transporte (Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 3.2,	11 X	5.5	0	— — — —
5.3	Cadena de Frio (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3929/2013, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3, Resolución	13 X		0	— — — —
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35.0	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Escaneado con CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO:		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94.5%	X	FAVORABLE	80 -100%	
		DESFAVORABLE	< 79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN 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 12 del mes de JULIO del año 2021 en la Ciudad de LA MESA

POR PARTE DE LOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:
CÉDULA: 79.060.062	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.E. H.P.L.A.D. LA MESA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO

FIRMA: Fredy Mayorga Camacho	FIRMA:
NOMBRE: Fredy Mayorga Camacho	NOMBRE:
CÉDULA: 80252558	CÉDULA:
CARGO: Conductor	CARGO:

Escaneado con CamScanner

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Cód. ut. M PGS GSP-VSP-FT-075
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.	Versión: 07 Fecha de Aprobación: 08/Ago/2018

En Ramiriqui a los 23 días del mes de Noviembre de 2021, se dieron presentes los funcionarios Luis Alejandro Cabrera de Secretaria Salud Cundinamarca en el establecimiento denominado Expendio Manuel y Manuel, ubicado en la Plaza mercado Cc 25 NIT 80252558-1 Teléfono 3124870800 fax o correo electrónico ---, con el fin de Realizar seguimiento a cumplimiento Dec 1500/2007 la visita fue atendida por Juan Fredy Ramirez C. identificado con C.C 80252558 en calidad de propietario a quien se le informó el objeto de la visita

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar seguimiento a cumplimiento Dec 1500/2007 y sus reglamentos complementarios

ANTECEDENTES SI [X] NO [ ]

Diagnostico de Cumplimiento decreto 1500/2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para Expendio de carnes y productos comestibles cárnicos.

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Durante la visita de seguimiento a acta 1500/2007 se evidencia mejoras en áreas de cortes, en temas de pisos uniones entre piso-pared. Se cuenta con certificado médico con aptitud para manipular alimentos.

De acuerdo a la normatividad legal vigente se evidencia trazabilidad y legalidad de los productos - según guía No 4546-27 de la planta desacrificio los cárnicos libra. Se evidencia los productos en cadena de frio y manejando temperaturas adecuadas en vitrinas y se evidencia áreas limpias y ordenadas. No se evidencia programa del plan de saneamiento, no se evidencia registro

invima / Gobernación de CUNDINAMARCA	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-070
	ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 08/Ago/2019

de inspección del establecimiento

OBSERVACIONES

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 23 del mes de NOV de 2021, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente

Por la Entidad Territorial

Firma

Nombre

Documento de identidad

Cargo Inspectora Alimentos

Firma

Nombre

Documento de identidad

Cargo

Responsable del establecimiento:

Firma

Nombre

Documento de identidad

Cargo Propietario

Firma

Nombre

Documento de identidad

Cargo

Centro Comunidad de Cuidado La Mesa









Proveedor Abarrotes, Fruver y derivados lácteos

CERTIFICACIÓN

tegrados

nal

el Trabajo

NELSON JAVIER ROJAS VEGOYA

11.411.719

14 12 021 — 14 12 022

YA

Examen Solicitado: FROTIS FARÍNGEO -FROTIS DE UÑAS. CUTÁNEA

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	coloracion de gram	Reacción leucocitaria	ESCASAS
		Bacterias	cocos gram positivos + Bacilos Gram positivos +
FROTIS DE UÑAS	KOH	Otras Estructuras	
		Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTANEAS	NEGATIVO	VIAS RESPIRATORIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:
Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa. No presenta alteraciones dermatologicas.
Es aptola para manipular alimentos y licores

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 – 4
Autorizada mediante resolución
472 de 2015

EXPEDIDO: 05-02-22 VENCE: 05-02-2023

JOHN FREDI FANDIÑO GUERRA
C.C 3.197.359

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL.: 313 392 90 00-310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

Acta Número
AS06E 700230

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE Fecha: 20 01 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción.	Número de carpeta.
337004	A5000003765	337004

Razón social: VIVERES EL CONDADO SAS

Nombre del establecimiento: DEPOSITO DE VIVERES EL CONDADO

NIT 901161658 4 Sede: UNICA

Dirección: AK 80 2 SI 85 5 1C 19

Ubicación: CORABASTOS

Localidad: KENNEDY UPZ: CORABASTOS

Barrio CORABASTOS Teléfonos: 4324212 / 4508184

Correo electrónico para notificación* VIVERESELCONDADO@GMAIL.COM

Nombre propietario: VIVERES EL CONDADO SAS

Tipo de documento. C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 901161658 - 4

Nombre representante legal: BLANCA LILIA PASTOR NIGUA

Tipo de documento: C.C [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 20735 245

Dirección de notificación: AK 80 2 SI 85 5 1C 19

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 01657608

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención DEPOSITOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 06 Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% De cumplimiento de la última inspección	
	05 02 2021	Favorable	[X]		93,75 %
		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

*A suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Versión: Secretaría Distrital de Salud - Subsecretaría Inspección, Vigilancia y Control Sanitario

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C.
Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Gestión de Riesgo

Acta Número
AS06E 700230

		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	0	Establecimiento ubicado en la cra 1ra de abasto de bogotá y colindan con " se evidencia especies plagas y moscas, no cuenta con separación total con el local contiguo [illegible] C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2.)	4	X	0	Piso en area de almacenamiento bajo estibas en superficie quimica en concreto. Paredes en algunas areas en estructura metalica tipo reja con espacios abiertos Techo con drenaje en buen estado de mantenimiento y en mal estado en area de almacenamiento. C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3. 4, 5.1. 7, 8.)	4	X	0	Techo en el primer nivel en superficie regular En el segundo nivel techo en estructura metalica tipo reja con espacios abiertos C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolucion 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5	X	0	se evidencia cortina en piso del segundo semisotano, algunos baños con paredes con deterioro [illegible] en madera con deterioro no cuentan con puertas ni cortinas en algunos casos el ingreso es directo a [illegible] C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	La calificacion del bloque corresponde al 14% 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	0	se evidencia [illegible] mesas con deterioro. cuchillos dispensadores con base en madera - Superficie con desprendimiento de pintura - Hay en area [illegible] algunos con deterioro en [illegible] C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3,5	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impreso Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Inspección Vigilancia y Control

Acta Número
700230

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013. Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)	8 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1.5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 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	1,5 X	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente sin embargo no se evidencia adherencia en algunos aspectos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7 X	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8 X	4	0	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			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Imprenta Secretaría General - Subdirección Documental

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013. Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)	8 X	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3 X	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013. Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 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	1,5 X	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente sin embargo no se evidencia asistencia en algunos temas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

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

Imprenta Secretaría General - Subdirección Documental

5. SANEAMIENTO	A	AR	f	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	Cuenta con suministro de agua y tanque de almacenamiento de la misma. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5 X	0	Cuenta con drenaje en piso en baño pero este se encuentra a nivel superior del area de almacenamiento. falta documentar en el plan de saneamiento la disposición de residuos líquidos 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.)	8 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 7.)	6	3 X	0	Se evidencian areas de difícil acceso con acumulo de polvo - equipos en desuso 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 falta complementar programa de residuos liquidos y plan de tratamiento de agua C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24,5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Formato Secretaría Distrital de Salud

Acta Número
ASOBE 700230

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) la opción que aplique)		Nivel de cumplimiento	
80		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. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	No aplica

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa contenido de la intervención, la importancia de cumplir con el concepto sanitario emitido por la Subdirección de Vigilancia de la Salud Ambiental.
se anexa acta de inspección vigilancia No 1335 de 2009
Por parte del establecimiento: Ninguna observación.

VII. NOTIFICACION 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 20 del mes de 01 del año 2022 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: Ana Yonella Chaparro Vega	Nombre:
Tipo de documento: Cédula	Tipo de documento:
Número de documento: 52953517	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	Número de documento
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

Impresión Reservada Oficial - 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 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"

Acta Número
AR01E

E.S.E. [illegible] Fecha: 30 01 2012

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
239004	A1000078C	239004

Razón social: VIVERO EL CONDADO SAS

Nombre del establecimiento: DEPOSITO DE VIVEROS EL CONDADO

NIT: 901116234 4 | Sede: UNICA

Dirección: AV 90 2 21 BG 2 LC 19

Ubicación: CORABASTOS

Localidad: KENNEDY | UPZ CORABASTOS

Barrio: CORABASTOS | Teléfonos 4 [illegible] / 4102134

Correo electrónico para notificación*: VIVEROELCONDADO@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: VIVEROS EL CONDADO S.A.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901116234-4

Nombre representante legal: ERIKA LILIA PASTOR VILLAMIL

Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: [illegible]

Dirección de notificación: AV 90 2 21 BG 2 LC 19

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ [illegible]

Línea de Intervención: ALIMENTOS, AGUA Y COMIDAS

Intervención: DEPOSITO DE ALIMENTOS Y PERECIDOS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 06 | Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

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

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:

Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. ASPECTOS A VERIFICAR

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohibe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al publico y áreas de espera tales como terrazas, jardines abiertos, parasoles entre otros	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promueven el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	X		
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos	La señalización debe contar con la siguiente información " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2 Este anuncio en ningún caso hara mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, simbolos, Juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**	X		
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados": • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco". • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados: No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes	X		
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades	X		
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.	X		
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.	X		
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009	Parágrafo 1°. Artículo 13. Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequivocamente, en la imagen o en el texto según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2016.	X		
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como. Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.	X		
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo	X		

Impreso Secretaría General - Subsecretaría Nuevos Diseños

2. ASPECTOS A VERIFICAR

ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promueven el consumo de tabaco y sus derivados Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros	X		
2 El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009. • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibido la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos	La señalización debe contar con la siguiente información " Prohibida la Venta de Tabaco Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2 Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleara logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar al Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**	X		
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados" • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.	X		
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.	X		
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.	X		
6 El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.	X		
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009	Parágrafo 1°. Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.	X		
8 El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados Artículos 14 15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados	X		
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestímulo del consumo de cigarrillo.	X		

Secretaría Distrital de Salud

Acta Número
AR01E

3. OBSERVACIONES

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 SI [x] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de [illegible] del año 2022 en la Ciudad de [illegible]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: [illegible]	Tipo de documento: [illegible]
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [illegible]	Firma: [illegible]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[x] C.E.[ ] NIT[x] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E [ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: [illegible]	Número de documento:
Cargo. Representante legal: [ ] Propietario [x] Encargado [x]	Institución:
Firma: [illegible]	Firma:

Versión: Resolución 2654/2019 Subsecretaría de Inspección, Vigilancia y Control

NOTA 1. En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual hare llegar al propietario o representante legal del establecimiento o ambientes, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá amenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de reclusión la cual anexo que allue indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta

NOTA 2. "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil

Invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-POS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación: 10/Ago/2018

CIUDAD: LA MESA FECHA: 07-02-2022 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHN FREDI FANDIÑO GUERRA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 3.197359

*PLACA DEL VEHICULO: UPR 639 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 UPR 639

TELEFONOS: 3174517607

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: — — — — — — — — — —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 42 VIA MOSQUERA LA MESA

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: —

*MARCA: CHEVROLET *MODELO: 2008 *COLOR: PLATA ESCUNA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: GRANOS-VERDURAS-FRUTAS-HORTALIZAS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM - 5AM-7PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

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 PRACTICA 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 continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 de 1984, Art. 66 Decreto 2278/1982 Art. 360, 367, 368,369 y 372. Decreto 616 de 2006 Art 07, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9 Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	0	0	—	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	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. 66 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 9. Art. 6, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12 X	0	0	—	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	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 X	0.5	0	—	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	0	0	—	C

Escaneado con CamScanner

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 28. Artículo 36. Numeral 5 y 7.)	13	6,5 X	0	LA TRIPULACIÓN UTILIZAR UNIFORME COMPLETO C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

#	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4	LIMPIEZA DEL VEHICULO (Resolución 2674/2013. Art. 29. Num. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	— C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

#	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 3075/1997 Art. 3ro. 5to. 27o. Decreto 561 de 1984. Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 28. num. 6, 7, 8 y el 32. Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	— C	
5.2	Empaque. Rotulado y vida útil. Decreto 561 de 1984. Art. 72. Decreto 5126 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 39. Num 1.)	5 X	2,5	0	— C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25,0	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
93.5%	X FAVORABLE	93-100%
	- FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 92,9%
	- DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI: X Cual: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de Febrero del año 2022 en la Ciudad de LA MESA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendio 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:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CEDULA:	79.060.062	CEDULA:	
CARGO:	TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	E.S.E. HOSPITAL PEDRO LEON ALVAREZ DIAZ	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Sam Fradi Faudino G	NOMBRE:	
CEDULA:	3797.359	CEDULA:	
CARGO:	Conductor	CARGO:	

Escaneado con CamScanner

Centro Comunidad de Cuidado La Mesa



Proveedor Panadería

B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4

Autorizado mediante resolución 472 de 2015

EXPEDIDO: 20-12-21 VENCE: 20-12-2022

JUAN ALBERTO SOGAMOSO A.

C.C 79.095.446

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL 313 392 90 00-310 805 31 56

E-mail higieneintegral@hotmail.com

Escaneado con CamScanner

Intimo	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-071
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión:01 Fecha de Aprobación: 10/Agos/2016

CIUDAD: LA MESA | FECHA: 31 / 08 / 2021 | ACTA N°: 25386

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [X] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: ___

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*CÉDULA / NIT: 79095446 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386 79095446
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA SAN JAVIER
*DIRECCIÓN: Camellon Principal | MATRICULA MERCANTIL: ___
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [X] Cuál: Inspeccion San Javier
TELÉFONOS: 3016505030 | FAX: ___
CORREO ELECTRÓNICO: ___
NOMBRE DEL PROPIETARIO: JUAN ALBERTO SOSAHOSO
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 79095446
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JUAN ALBERTO SOSAHOSO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 79.095.446
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Camellon Principal Inspeccion San Javier
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: LA MESA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-6AM-8PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día / mes / año: 28 08 2020			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	86,0 %
		FAVORABLE	[ ]		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[X]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE 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 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.
* 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.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6)*	2 X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2 X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2 X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10.0	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)*	5 X	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7 X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7 X	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2 X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo*	7	3,5	0	Verifica uniformes limpios y T

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 69. 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.)*	5 X	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9 X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7 X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	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	Evidencia utilizar codigo de colores C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0	C

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
94.5%	X	FAVORABLE	90-100%
	-	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	-	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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 [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 31 del mes de Agosto del año 2021 en la Ciudad de LA MESA.

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:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.060.062	CÉDULA:	
CARGO:	*TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL*	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	*E.S.E. - H.P.L.A.D. - LA MESA*	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Juan Alberto Sarmiento A.	NOMBRE:	
CÉDULA:	77075446	CÉDULA:	
CARGO:	propietario	CARGO:	

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-005
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación: 10/Ago/2016

CIUDAD: LA MESA FECHA: 25-02-2021 ACTA N°: 25386

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JESUS EDUARDO REYES SANCHEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 79.543.634

*PLACA DEL VEHÍCULO: BKJ 109 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25386BKJ109

TELÉFONOS: 3136192307

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: —

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 8 # 10-120

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: LA MESA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cual: AUTOMOVIL

*MARCA: PEUGEOT-306 XN *MODELO: 1998 *COLOR: BOTOLYRA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PRODUCTOS DE PANADERIA.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DOM-DOM-7AM-5PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año —

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 SIN 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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

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. 36. 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. 28, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12 X	6	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criticos
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 36. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 28, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; XM y 026 de 2013.)*	12 X	6	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	criticos
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13 X	6,5	0	—	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4 X	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 38, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5 X	0	utilizar el uniforme completo y de color claro	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)*	6 X	3	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29.5	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 20, Núm. 4 y 5.)*	15 X	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15.0	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 372. Decreto 561 de 1984, Art. 60, 67, 68, 69. Resol. 2674/2013. Art. 22, Núm. 6, 7, 8. Art. 20, Parágrafo 4 y 5.)*	20 X		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 72. Decreto 3075 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 18, Numeral 2. Art. 39, Núm. 1.)*	5 X	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO, (marcar con una equis (X) el concepto emitido en acta)	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	80 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 80,9%	

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

SI [ ] NO [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 25 del mes de FEBRERO del año 2024 en la Ciudad de LA MESA

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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	HERIBERTO DUARTE	NOMBRE:	
CÉDULA:	79.060.067	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Hospital La Mesa	INSTITUCIÓN:	

Heriberto Duarte
Técnico Saneamiento
E.S.E. Hospital La Mesa
C.C. 79.060.067 Fundinamarca

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Jhon Jairo Duarte	NOMBRE:	
CÉDULA:	79062344	CÉDULA:	
CARGO:	Celador	CARGO:	