

E.S.E.: SUBEO NORTE

Fecha: 06 09 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 751408	Número de Inscripción: A500068108	Número de carpeta: SAIDA-211-3244
Razón social: FUNDACION MISIONEROS DIVINA PRODUCCION SAN FELIPE NEBI		
Nombre del establecimiento: COCINA FUNDIR		
NIT: 830143131	SV 9	Sede: UNICA
Dirección: KR 90 149 73 IN 2		
Ubicación: FUNDACION MISIONEROS DIVINA PRODUCCION SAN FELIPE NEBI		
Localidad: SUBA	UPZ: SUBA	
Barrio: TUNA ALTA	Teléfonos: 6015366331	
Correo electrónico para notificación: FUNDIR@FUNDIR.ORG		
Nombre propietario: FUNDACION MISIONEROS DIVINA PRODUCCION SAN FELIPE NEBI		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 830143131-9		
Nombre representante legal: JESU ANTONIO RAMIREZ GIRARDO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 15322974		
Dirección de notificación: KR 90 149 73		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: ALIMENTOS JAUOS Y SEGUNDOS		
Intervención: RESTAURANTES, CEVICHEERIAS Y COHIDAS RACIONES		
Tipo de establecimiento: RESTAURANTE		
Número de trabajadores: 9	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19 09 2023	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	80.5 %
		Favorable con requerimientos ☒		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

EVALUACIÓN

Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	La edificación no garantiza eficiente control contra el ruido y aislamiento de plomo al exterior de las instalaciones. Piso en áreas de preparación de alimentos al local de preparación con presencia de insectos vivos.
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	Uniones desconectadas área de proceso o cocina con deterioro en pintura. Piso con fisuras área de bodega y área de pre-alimentación. Grietas de paredes área mesón de almacenamiento de alimentos.
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	Techo con perforaciones área de bodega y con deterioro de pintura en bodega y área de pre-alimentación.
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	2	0	Unidades de almacenamiento no funcional en área de proceso no funciona y no se cuenta con meta mismo de almacenamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				5 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	2,5 Y	0	PISO DE CUERPO FRÍO CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA Y CORROSIÓN EN TUBOS - NUEVAS HUANCAJONAS SIN MANEJO EN PUNTO - NUEVAS CRIBAS CON DETECADOR EN TUBOS
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	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 Y	3,5 X	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	
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	3,5 X	0	NO SE CUENTA CON MECANISMO DE SEGURO DE MANDO EN ACCIÓN DE PROTECCIÓN - CRUCIANTES DE RECONOCIMIENTO NO MANEJAN NO FUNCIONAN (PARA DE PROCCESOS)

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2 ✓ X	0	IPRESENTAN PLAN DE CAPACITACIONES PERO SE EVIDENCIA QUE FALTA IMPLI- MENTACION CON RESPECTO AL LIMPIEZA Y DESINFECTACION, C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				14.5 La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5 X	2,5	9.5 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	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 X	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 X	0	PRODUTOS NO HACIENDOS EN CAMBIO FALTA ROTULACION LOS ESPACIOS ENTRE PANELES Y PRODUTOS QUE PERMITA LA CIRCULACION DEL AIRE FRESCO, SOBRE ALMACENAMIENTO DE PRODUTOS EN AREA DE CONSERVA QUE DEBERIA HABER VERIFICADO NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				19.5 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Hoja 5/6

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (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			
77 %	X	Favorable con requerimientos	60-89.9%	
		Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SE DOCUMENTA ACTA, ALUMNO 634 DE 2011 SOBRE ALIMENTOS (CUBIENDO UNIDAD), ALUMNO 588 DE 2011 SOBRE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA EN EL ALIMENTO

Por parte del establecimiento:

Ninguna



VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de 08 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: DARIO PARANO DELGADO
Tipo de documento: CC
Número de documento: 3832630
Profesión u oficio: Asesor de Alimentos
Firma: 

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Carolina Delgado
Tipo de documento: CC
Número de documento: 3832630
Profesión u oficio: Asesor de Alimentos
Firma: 

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: JEREMSON BASTO MURRAY
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1105306038
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: 

TESTIGO

Nombre: Carolina Delgado
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 3832630
Firma: 

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 256 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO							
Nombre Del Producto:	Vitaminas para niños de 1 a 3 años		Paquete de 10 sobres		Origen (país de fabricación)		
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 000260-2016		RSA - 0008121-2019		RSA - 0010410-2020		
Marca:	Nutren. DASH		DASH. DASH		Posigrain		
Presentación y Contenido neto:	Bolsita 300g		DASH. DASH 1000g		Bolsita x 2.500g		
CALIFICACIÓN: CUMPLE, C, NO CUMPLE, NC, NO APLICA, NA							
Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res. 5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res. 1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA/PSA/NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición Art 5 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C		
Lista de ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art. 12 # 2 (Res. 5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res. 1506/2011)	C		C		C		
Contenido Neto y Peso Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art. 5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición Art 5 # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C		
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res. 1506/2011)	C		C		C		
Identificación de lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C		C		C		

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C			C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			N		N	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Arzobispado de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Inveña	C			C		C	
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido (Artículo 5 # 6.1 (Res. 5109/2005)	N			N		N	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6. Parágrafo Res. 5109/2005	C			C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)	N			N		N	
Presentación en la Información de la etiqueta Etiquetas que se adhieren a los alimentos envasados no podrán renovarse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rotulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res. 5109/2005)	C			C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005 Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota: En el Arzobispado de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés.	N			N		N	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C			C		C	
La etiqueta no debe declarar el producto alimento envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011)	C			C		C	

REQUISITOS GENERALES									
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4 # 2 (Res 5109/2005 y Res 1508/2011) Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2014, Artículo 4 # 2 (Res 5109/2005)	C			C			C		
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invenia. Artículo 4 # 3 (Res 5109/2005)	NA			NA			NA		
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4 # 4 (Res 5109/2005)	NA			NA			NA		
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4 # 5 (Res 5109/2005)	C			C			C		
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo saber sea confiado por un saboreante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer la expresión "saber artificial". Artículo 4 # 6 (Res 5109/2005)	NA			NA			NA		
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 3. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficiación, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Campo, productos cárnicos, comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otros tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA			NA			NA		
Los productos verificados									
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐									
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA									
Nombre: David Pardo Delgado									
Tipo de documento: CC									
Número de documento: 5831630									
Profesión u oficio: Abogado de Alimentos									
Firma: Justino									
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO									
Nombre: JECALBA BAYO MONTAÑO									
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐									
Número de documento: 1105306030									
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒									
Firma: J.B. 11									

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1220 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.

NOTA 2: La Autorizado, si uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 206 y 21 del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario.