	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página: 1 de 1

**OFICIO COMISORIO No. 7303-1323-24**

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima  
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación <small>(La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)</small>
GRUPO DRACMA S.A.S	CR 69 K No 78 -37 - BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me Permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados del 20 AL 22 de Marzo de 2024. Para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo/Rol	Dependencia
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
WILLIAM OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

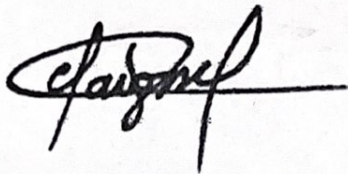
(\* Nota: el rol solo se diligencia para el proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas Sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, Actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753-7754-7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funisionarios/consulta/consulta.php>.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles derechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anti corrupción 745 8593. \*Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá

Dado en la ciudad de Bogotá el día 20 de Marzo de 2024.



**CLARO MANUEL COTES PINEDO**  
**Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**  
**Dirección De Operaciones Sanitarias**

Recibido por

Firma GUILLEMO A. SIENNA  
Nombre GUILLEMO ANTONIO SIENNA JUAREZ  
Cédula 77985213  
Cargo GERENTE GENERAL  
Fecha 22-MARZO-2024


	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13
Ciudad / Depto: BOGOTÁ D.C.		Fecha: 22/03/2024		Acta No: 1
<b>DATOS GENERALES</b>				
Código de inscripción planta:	REALIZAR	Dirección:	CR 69 K NRO 78 - 37	
Razón Social:	GRUPO DRACMA SAS	Teléfonos:	3505184394	
NIT - C.C.:	900962689-6	Correo electrónico:	contabilidad@grupodracma@gmail.com	
Representante Legal:	GUILLERMO ANDRÉS SIERRA JONES	Fax:	NO POSEE	
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisario:	7303-1323-24	
<b>Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria verificación del cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.</b>				
<b>DATOS DE PRODUCCIÓN</b>				
Número de empleados:	9	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI	
Máquinas:	NO			
Subcategorías evaluadas:	TUBERCULOS PRECOCIDOS, PREFRITOS, CONGELADOS			
Líneas de subcategoría de alimentos		Volumen / año		
Subcategoría: TUBERCULOS PRECOCIDOS, PREFRITOS, CONGELADOS		33,4 TON/AÑO		

**1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES**

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		colocar película protectora a los vidrios.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num. 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Hermetizar el cuarto, cambiar a bases lavables de material sanitario, señalar los tipos de residuos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18

2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	12.5		No cuenta con soportes de cumplimiento a la resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios en contacto con alimentos

*Orlando*  
22/03/24

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
Código IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Cambiar termómetro.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
<b>3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES</b>		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3, Art. 26 num. 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num. 2.1.5.3, Art. 7 num. 6.3, Art. 26 num. 3, Art. 28 num. 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num. 7	ar	12.5		Se evidencia deficiencia en limpieza zonas altas, no están en producción.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
<b>4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
<b>5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO</b>		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8. Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No presenta soportes de cumplimiento a las Resoluciones 2906 de 2007 (límites máximos de residuos de plaguicidas).
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num. 1 y 2; 4142 de 2012, 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18
<b>6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>		Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	a	15		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art. 19, num. 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	12.5		Realizar el cambio a material sanitario de estibas en el cuarto frío.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	7.5		Ver rotulado
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 16% del valor total de la evaluación)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					88

*Andrés*  
21/06/21



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-FMI14

Versión: 03

Fecha de emisión: 2011/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	-
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	88
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	88

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		
<b>CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
CONCEPTO SANITARIO:	FAVORABLE		
<b>EXIGENCIAS:</b> Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:			
1.1 - 1.8 - 2.2 - 2.4 - 3.4 - 5.1 - 6.3 - 6.4			
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular			
<b>Exigencias adicionales:</b>			
NINGUNA			
Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:			
NINGUNA			
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA			
NINGUNA			
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC			
-----EN EL MOMENTO DE LA VISITA NO HAY PRODUCCIÓN-----			

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: William Orozco  
Nombre: WILLIAN OROZCO IDARRAGA  
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL  
Dependencia: CENTRO ORIENTE 2

Firma: Xirly Solana  
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO  
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO  
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL  
Dependencia: CENTRO ORIENTE 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: Guillermo A. Sierra J.  
Nombre: GUILLERMO ANDRES SIERRA JONES  
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL  
C. C. 79.985.215

*Handwritten signature and date: 23/01/17*