CERTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

Yo, **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.032.416.457 en calidad de persona natural y propietaria del establecimiento de comercio TECNOLOGY LIVE, identificado con NIT 1032416457-6, por medio del presente documento y bajo la gravedad de juramento,

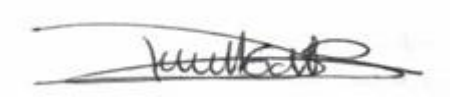
CERTIFICO:

1. Que el establecimiento de comercio **TECNOLOGY LIVE** cuenta con sede física propia y abierta al público, destinada al almacenamiento de productos, garantizando las condiciones necesarias para asegurar la calidad, inocuidad de los productos y la salud del consumidor.
2. Que el establecimiento se encuentra ubicado en la Carrera 8 No. 160 - 16, ciudad de Bogotá D.C., cumpliendo con el requisito de localización dentro del Departamento de Cundinamarca o la ciudad de Bogotá, lo cual permite garantizar la disponibilidad de los productos y la oportunidad en el acceso a los mismos conforme a las necesidades de la Entidad.
3. Que el establecimiento de comercio cumple con todos los permisos sanitarios, de higiene y ambientales exigidos por la normatividad vigente, los cuales serán aportados dentro de la propuesta para su respectiva verificación.
4. Que dicha información se encuentra acorde con lo registrado en el Certificado de Existencia y Representación Legal y/o Registro Mercantil, cumpliendo con el objeto social y con la totalidad de los requisitos técnicos, jurídicos, de seguridad y salud en el trabajo, y criterios ambientales exigidos dentro del proceso.

La presente certificación se expide para ser presentada dentro del proceso de contratación SASI-CMC-CDA-001-2026 del SENA – Chía.

En constancia, se firma en Bogotá D.C., a los 28 días del mes de abril de 2026

Atentamente,



DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. 1.032.416.457 de Bogotá
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS Y/O TECNOLOGY LIVE
NIT. 1032416457-6

Tecnology live

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

E.S.E.: Subred Integrado de Servicios de Salud Norte E.S.E	Fecha:	18	04	2026

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
439550	AS00081783	SAUSM - 15-292

Razón social: No tiene

Nombre del establecimiento: Tecnology live

NIT: 1032416457 6 | Sede: Unica

Dirección: Kr 8 160 16 Pi 1

Ubicación: No Aplica

Localidad: Usaquen | UPZ: San Cristobal Norte

Barrio: Barrancas Norte | Teléfonos 3017412367

Correo electrónico para notificación*: tecnologylive@hotmail.com

Nombre propietario: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1032416457

Nombre representante legal: No tiene

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: No tiene

Dirección de notificación: Kr 8 160 16 Pi 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 01765322

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendios minoristas

Tipo de establecimiento: minimercado

Número de trabajadores: 3 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	18 03 2025	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	64,5 %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 117656 31-10 2025	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	X		Se evidencia espacio en techo area de almacenamiento sin proteccion completa alrededor de tubo. **C**
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	X		Se evidencian algunas baldosas de piso en area de expendio con fracturas **C**
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	X		Se evidencia tapa en cajo electrico en techo desajustada en area de expendio orificios alrededor de cajas electricas en techo. **C**
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31	3	X		

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X 2			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7,5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	X		Se evidencia estantería en área de almacenamiento con deterioro de pintura en algunas áreas C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 6	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	X X		No demuestra las medidas necesarias en caso de enfermedades y/o accidentes que puedan contaminar el alimento C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3			C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013	X	X		Se evidencia personal manipulador con uniforme de color oscuro

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	X 5	X		presenta plan de capacitacion continuo y permanente, falta refuerzo en ingreso de producto, trazabilidad, practicas higienicas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	X		No presenta registro de lavado de tanque vigente C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	X X 2,5 X		9	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	X 2,5			C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 8			C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución				falta limpieza y desinfeccion en pisos debajo y detras de neveros, pisos area de almacenamiento area debajo de

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	X		falta adecuar plan de saneamiento escrito, acorde al establecimiento presentan registros de limpieza no acordes a lo evidenciado en el momento de la visita **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	X		Se evidencia producto ubicado sin distanciamiento perimetral, Se evidencia registro de ingreso de producto desactualizado, no presenta trazabilidad de Calypso. **C**
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9	X		falta control de temperatura de productos Calypso en congelacion **NA C**
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8			**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 pará-	5			

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 056645

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
70		Favorable	90-100%
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socaliza acta de visita sanitaria, Se socaliza acuerdo 510 de 2014 prevencion consumo alcohol industrial y antiseptico

Por parte del establecimiento:

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 18 del mes de Abril del año 2026 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: Lina Marcela fonseca Nur	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 53098434	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Lina fonseca	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Ines Mercedes Balsnoa Sanchez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 6457378 9	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 18 04 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOAN056645

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	yoguit descremado sin dulce con trozos de melocoton 1.1.2.1	salchicha de cerdo 8.2.1.1	Cafe tostado y molido 3.3.2.1
taria registro RSA - permiso PSA -	RSA - 0009967 - 2020	RSA - 0027644 - 2023	NSA - 003625 - 2017
	Alpina	Ranchero	Sello Rojo
neto:	Vaso 180g	Vaco 115g	bolsa 110g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

ctos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 ar a lo otorgado en la autorización de comer- nombre debe estar en la cara principal de 2005)	C		C		C	
5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
do Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la ntenido Neto debe estar en la cara principal 109/2005)	C		C		C	
ión del fabricante, envasador o reempacador, ado o envasado por". ir nombre o razón social y dirección del 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 18 04 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: A504 N0056645

Fecha de Duración Mínima o Fecha de 5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
) Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	NA		C		C	
s.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
sanitaria Articulo 37 (Res.2674/2013) s en Departamento Archipiélago de San alina están exentos, para su introducción al l registro sanitario correspondiente ante el	C		C		C	
ales s ientes valiosos o caracterizantes destacados cia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1	NA		NA		NA	
ntes de Hipersensibilidad fico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		NA	
	NA		NA		NA	
le la etiqueta imentos envasados no podrán removerse o .os datos en el rótulo deberán indicarse con elebles y fáciles de leer por el consumidor en a y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
eta complementario que contenga en idioma Res.5109/2005 4 # 6 (Res. 1506/2011) Andrés, Providencia y Santa Catalina se s	NA		NA		NA	
s o requisitos específicos para el rotulado del	C		C		C	
roducto alimenticio envasado de una forma na impresión errónea respecto de su natura- Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 18 04 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: N504N0566945

REQUISITOS GENERALES

nes o representaciones gráficas que hagan ales, preventivas o curativas que den lugar a erdadera naturaleza, origen, composición o Res.1506/2011). ción de rotulado nutricional, debe ajustarse rtículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
tacto directo con el alimento, salvo que tenga el Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
tenido es 100% natural, no contiene aditivos ntes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
s o representaciones gráficas, que sugieran r otro producto con el cual pueda confundirse ento se relaciona en forma alguna con otro	C		C		C	
usión a ingredientes naturales que no contie- conferido por un saborizante artificial, en la nbre del mismo debe aparecer, la expresión es.5109/2005)	NA		NA		NA	
2. erá contener como mínimo, fecha de benefi- vencimiento, nombre del corte. omestibles y derivados cárnicos que utilicen ogías como atmósferas controladas deberán o y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
ctos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
rcelo fonseca Mur	Nombre: Ines Mercedes Bolaños Sanchez
	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
3098434	Número de documento: 64573789
cgoen Saneamientoambiental Firma: Una fonseca	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

n se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
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. Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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