CERTIFICADO DE SERVICIO

FUMIX
Consultores en saneamiento ambiental

Certificado N.	6671

GRUPO FUMIX S.A.S

CERTIFICA QUE:

La organización **CABILDO INDIGENA INGA,** Identificada con NIT **830.032.429-4,** ubicada en la dirección **Cll 12 # 9 - 66**, tomó el servicio de **desinsectación (control de insectos voladores y rastreros)**, el día miércoles, 21 de enero de 2026 Este certificado vence el martes, 21 de julio de 2026.

Nuestra empresa cumple con los requerimientos sanitarios de la secretaria de salud, decreto 1843 concepto sanitario **N.º SQ07C-005225.**

Cordialmente,

FUMIX
Consultores en saneamiento ambiental

Diego Sandoval
3222715356 - 3194458068
comercial@fumix.com.co
www.fumix.com.co
Carrera 22 # 71 - 43

CERTIFICADO DE SERVICIO

FUMIX
Consultores en saneamiento ambiental

Certificado N.	6670

GRUPO FUMIX S.A.S

CERTIFICA QUE:

La organización **CABILDO INDIGENA INGA,** Identificada con NIT **830.032.429-4,** ubicada en la dirección **Cll 12 # 9 - 66,** tomó el servicio de **lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua potable de 500 litros,** el día miércoles, 21 de enero de 2026 Este certificado vence el martes, 21 de julio de 2026.

Nuestra empresa cumple con los requerimientos sanitarios de la secretaria de salud, decreto 1843 concepto sanitario **N.º SQ07C-005225.**

Cordialmente,

FUMIX
Consultores en saneamiento ambiental

Diego Sandoval
3222715356 - 3194458068
comercial@fumix.com.co
www.fumix.com.co
Carrera 22 # 71 - 43

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	Código: FOR-PSS-067 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: Comunidad cabildo Inga de Bogota

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Adriana Peña Pedro Pillagos

3. FECHA-MES: 15-04-2026

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	

Powered by CamScanner

E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	21/01/2026
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo Inga de Bogota
3. ÁREA	Bodega temporal – Oficinas – Pasillos – Cocina – Baños
4. PLAGUICIDA APLICADO	Pietrina natural
5. RODENTICIDA APLICADO	-0-
6. INGREDIENTE ACTIVO	-0-
7. DOSIFICACIÓN	-0-
8. PLAGA A ERRADICAR	Uso preventivo
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	Grupo FUMIX S.A.S
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Florentino tandioy
11. OBSERVACIONES GENERALES: NO	

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	Código: FOR-PSS-064 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

(Nombre de la unidad operativa)
COLEGIO INEM DE BOSOTA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: JUAN OTALORA

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
MUNDO SERVICIOS GROUP 18/01/25	18-07-25	Hipoclorito de sodio 5%.	-/-	5%.	
MUNDO SERVICIOS GROUP 21/07/25	21-01-26	Hipoclorito de sodio 5%.	-/-	5%.	
GRUPO FUMIR 21/07/26	21-07-26	Hipoclorito de sodio 5%	-/-	5%	

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código: FOR-PSS-066 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

1. UNIDAD OPERATIVA: Comunidad Cabildo Inga de Bogota

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Pedro Collazos - Adriana Perez

3. FECHA: 15-04-2026

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
A.10	En el techo falso de la cocina	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	NP	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Alrededor de las colchonetas	NP	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	NP	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	Código: FOR-PSS-071 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

Comunidad Cabildo Inga de Bogotá			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Adriana Pera Pedro Ailloqo			2.FECHA: 15-04-2026
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	Aberturas entre puertas y piso (exteriores)	1	
A.2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)	1	
A.3	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina	1	
A.4	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	1	
A.5	Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.	1	
A.6	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.	1	
A.7	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.	1	
B.2	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	1	
B.3	Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.	1	
B.4	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.	1	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.	1	
C.2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.	1	
C.3	Paredes interiores lisas libres de ranuras	1	
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo rad 3300 – 15/06/2018 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Inga de Bogota

MES: Abril AÑO: 2026

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Pedro Villegas

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 3							3. Semana Dos del 6 al 10							3. Semana Tres del 13 al 17							3. Semana Cuatro del 20 al 24							3. Semana Cinco del 27 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			
Paredes	✓							✓							✓	✓						✓		✓					✓		✓				
Techos	✓							✓							✓							✓		✓						✓		✓			
Ventanas-anjeo	✓	✓	✓	✓				✓							✓							✓		✓							✓				
Puertas	✓							✓							✓	✓							✓								✓				
Mesones	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓							✓						✓			✓			
Canecas	✓	✓						✓	✓	✓	✓				✓							✓	✓	✓	✓				✓		✓				
Neveras	✓	✓	✓	✓				✓		✓					✓								✓							✓					
Estufa	✓	✓						✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓					✓							✓					
Lavaplatos	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓					✓					
Trampa de grasas	✓	✓						✓							✓	✓	✓	✓				✓	✓							✓					
Congelador	✓							✓			✓				✓								✓							✓					
Canastillas	✓							✓							✓	✓	✓					✓							✓			✓			
Licuadora	✓	-						✓							✓								✓							✓					
Menaje	✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓		✓					✓			✓			
Abarrotes	✓							✓							✓	✓	✓	✓				✓	✓							✓					
Exteriores	✓	✓	✓	✓				✓							✓							✓	✓							✓					

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 30907 – 10/09/2018 Página: 3 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del 1 al 3							del 6 al 10							del 13 al 17							del 20 al 24							del 27 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Poceta de aseo																																			
Traperos y recogedores	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			
Lista de colores	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			
Poceta	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SantaFe - Candelaria_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____Cabildo Inga de Bogota_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Cabildo Inga_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Florentino Tandioy_____ OPERADOR: _____Gabriel jajoy_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/04/2026	10:00am	Arroz blanco	672kg	LY07	28/05/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Arroz blanco	672kg	LY08	28/03/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Arroz blanco	6,8kg	LY09	04/04/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Pastas fideos	56kg	112H	3/13/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Avena en hojuelas su despensa	110,5kg	6700601	4/6/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Harina de trigo	110,5kg	081125	07/11/2026	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Harina precocida de maiz blanco	110,5kg	202	18/02/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Atun lomitos en aceite don sancho	132,3kg	LAW05A2025	05/01/2029	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Lenteja	156,5kg	4623003	30/03/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Frijol	151,5kg	03271604	16/04/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Azucar su despensa	156,5kg	01480704	07/04/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Huevos de gallina A Villa Marys SAS	502 cajas	77042026	5/22/2026	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		1 cubeta de reposición
22/04/2026	10:00am	Leche vaca en polvo entera Cosmolac	1326 Und	L0110026	10/04/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Aceite de soya	39500	8010426	10/4/2027	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		3 unidades reposicion
22/04/2026	10:00am	Papa pastusa	1227kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Platano harton verde	224Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____Adriana Pérez Charry_____ TIPO DE DOCUMENTO: __CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___36065479_____ CARGO / ROL: ____Nutricionista_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SantaFe - Candelaria_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ____Cabildo Inga de Bogota_____ UNIDAD OPERATIVA: _____Cabildo Inga_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____Florentino Tandioy_____ OPERADOR: _____Gabriel jajoy_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22/04/2026	10:00am	Papa criolla	333Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Mazorca con amero	179,2Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Papa cidra	179,2Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Tomate	132,5Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Cebolla larga	132,6Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Zanahoria	132,6Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Arveja verde casco	132,6Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Calabaza	132,5Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Ahuyama	132,5Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Banano	177,1Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Mandarina	177,1Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Papaya	177,1Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Naranja	177,1Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Pera	177,1Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Limon	112Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Ajo	27,6Kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		1,2kg reposicion
22/04/2026	10:00am	Aguacate	110,5kg	N/a	N/a	N/a	N/a	AgroLogistica	x		x		x		x		x		1,2kg reposicion

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____Adriana Pérez Charry_____ TIPO DE DOCUMENTO:__CC____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___36065479_____ CARGO / ROL: ____Nutricionista_____

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-228 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20196200400 31/05/2019 Hoja 1 de 1

Fecha de visita: 22/09/2026			
Cabildo indígena: Catalgo Luga			
Dirección:	Calle 45 b Sur Bog 48	**Localidad:** Kennedy	**Teléfono:** 3224134824
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:			
Fecha de visita:	13-05-2025	**Acta No.:** A506402715	**Autoridad Sanitaria:** Sin red En ocasión

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	C			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	C			
3. La bodega destinada para el ensamble de alimentos dispone de servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, dotados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos, papel higiénico y papeleras con bolsa plástica y tapa.	C			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	C			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 5109/2005 por medio de las cuales se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano.	C			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	C			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	C			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	C			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	C			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	C			
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	C			
13. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición menor a un año y estos documentos pueden verificarse en el momento de la visita.	C			

Powered by CamScanner

14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	C			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	C			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	C			

OBSERVACIONES GENERALES

Se revisa condiciones sanitarias evidenciando jabón líquido de manos, papel, y lleno de canasta basura, adecuada conducive de limpieza

Nombre del representante del proveedor del cabildo:	**Nombre del profesional en nutrición:** Adriana Pérez Chamy
Firma: Leidy Vanessa Ubaque	**Firma:** Adriana Pérez Chamy
No. De cédula: 1030692916	**No. De cédula:** 36065479
Cargo: Administradora	**Cargo:** Nutricionista

OBJETIVO

Realizar verificación mensual a las condiciones de la bodega y calidad de los alimentos del proveedor de alimentos del cabildo

Powered by CamScanner


DIAZ
DIAZ
22 abr 2026 10:08:26 a. m.
80G-53 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


22 abr 2026 10:07:14 a. m.
45B-16 Carrera 80i
Kennedy
Bogotá


HARINA
22 abr 2026 10:04:15 a. m.
80G-43 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


22 abr 2026 10:06:01 a. m.
80G-43 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


22 abr 2026 9:52:27 a. m.
80G-39 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


22 abr 2026 9:45:15 a. m.
83G-33 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


22 abr 2026 9:47:03 a. m.
#81H-02 Calle 46 Sur
Kennedy
Bogotá


22 abr 2026 10:14:59 a. m.
80G-53 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR.PSS.233 Versión: 0 20/03/2020 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:

NÚMERO: 10535		**FECHA:** 6/11/2021	
OPERADOR: Comunidad Cabildo Inga de Bogotá			
FECHA VERIFICACIÓN: 22/04/2022		**HORA VERIFICACIÓN:** 9:30 pm	
No. DE ENTREGA: 2		**PROVEEDOR:** Agrobegut Sas	
DATOS VEHICULO:			
TIPO DE VEHICULO: Furgon			
PLACA: SLL236		**CAPACIDAD**	4900
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI:** X	**NO**	

Calificación de la verificación es: C = CONFORME - N.C.: NO CONFORME

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE- MENOR A UN AÑO FECHA:	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECANICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA	C	

LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
HERMETICO	C	
PISO LIMPIO	C	
PAREDES LIMPIAS	C	
TECHO LIMPIO	C	
NO SE ENCUETRAN SUSTANCIAS QUE PRESENTEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.	C	

ELEMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
TIENE ESTIBAS	C	
LOS ALIMENTOS SE TRANSPORTAN DENTRO DE CANASTILLAS	C	
LAS CANASTILLAS ESTAN LIMPIAS	C	
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	

PERSONAL	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN LISTA DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.	C	
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO.	C	
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	

OBSERVACIONES GENERALES

Sin observaciones

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADORA	FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Adriana Perez Charry	**NOMBRE Y APELLIDOS:** Jose Luis
CARGO: Nutricionista	**EMPRESA:** Rojo Logistica
C.C.: 1026571971 Perez	**C.C.:** 72850314

Powered by CamScanner


22/04/2026 12:39:32 p. m.
80G-43 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


Transporte De Alimentos
22/04/2026 12:38:17 p. m.
80G-38 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


SAL-238
REDMI NOTE 11
22/04/2026 16:47

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 044465

E.S.E.: Nivel Integrado de Servicios de Salud Norte		Fecha:	03 / 02 / 2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 54490	Número de inscripción: 255586	Número de carpeta: 54490

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPA Picachuo

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 9c 69 40

Localidad: Suba, Usaquén

UPZ: Los Andes Barrio: Picachuo

Nombre del propietario del vehículo: Angel María Díaz Narbona

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número: 79554349

Correo electrónico para notificación*: hipocampo@gmail.com

Dirección de Notificación: Cl 68 Hasta 2259 Teléfono: 3132109341

Nombre del propietario del producto: No aplica

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

Correo electrónico para notificación*: No aplica

Dirección de Notificación: No aplica Teléfono: No aplica

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camión Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 2006 Marca: Volkswagen Placa: SRL236

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: C-3479 C-1411 C-3215 C-3214 C-3219 C-1214 C-3219
Envases, Textiles, Cosméticos, Carga, Pacas, Alimenticios, Confitería

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05/02/2025	Favorable [X]		% De cumplimiento de la última inspección	97 %
		Favorable con requerimientos [ ]			
		Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Scanned with CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 59 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 Y	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**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9. Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 Y	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)	13 Y	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 Y	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 39, Numeral 5 y 7.)	13 Y	6,5	0	C

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	No presenta soportes que validen la actividad y cronogramas del plan de capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			39	La calificación del bloque corresponde al 39% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29. 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. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373.; Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN044465

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: La inspección vehículo sin carga no se evidencia producto para verificación de retorno.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 05 del mes de 08 del año 2026 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1070994308	Número de documento:
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio:
Firma: [signature]	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	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: 1095954349	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma: [signature]	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ D.C.
NIT: 830032429-4

SIRSCO-2025-CE-031776

Secretaría de Salud
Subred Integrada de Servicios de Salud
Centro Oriente E.S.E.
NIT. 900959051-7
11 NOV 2025
USS:
NOMBRE:
FIRMA:
CORRESPONDENCIA RECIBIDA NO IMPLICA ACEPTACION

11 de noviembre de 2025

SEÑORES:
COORDINADOR DE VIGILANCI Y SALUD AMBIENTAL
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOSCENTRO ORIENTE
Ciudad

Asunto: Solicitud visita de Inspección Higiénico Sanitaria – Cabildo Inga de Bogotá.

Cordial Saludo.

La presente tiene como fin de solicitar la visita de inspección higiénico-sanitaria en las instalaciones del cabildo inga de Bogotá ubicado en la calle 12 No 9-66 piso cuatro (4), dado que el cabildo realiza de manera mensual la entrega de apoyos alimentarios a las familias de la comunidad residentes en Bogotá, para la fecha de dicha entrega se realizará el día 20 de noviembre de 2025 en el horario de 8 am a 11 am, agradecemos su valioso acompañamiento ya que esto nos permitirá dar continuidad a nuestro proceso de entregas.

Atentamente.

LEIDY JOHANNA AGREDA CHASOY
Mama Gobernadora
Cabildo Indígena Inga de Bogotá D.C
Vigencia 2025

Según la Ley 89 de 1890
Dirección Calle 12 No 9-66 cuarto piso Tel. 2845893 – 3138771174
cabildoingabogotadc@gmail.com

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 005225

E.S.E.: Subred Sur occidente | Fecha: 21 | 01 | 2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 827025	Número de Inscripción: SQ000337556	Número de carpeta: Bu151
Razón social: Grupo fumix S.A.S		
Nombre del establecimiento: Grupo fumix S.A.S		
NIT: 900 318 384 - 9	Sede: Unica	
Dirección: Kr 22 71 43 IN 2		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Bosa unidos	UPZ: Los Alcazares	
Barrio: Colombia	Teléfonos 3194455806	
Correo electrónico para notificación* fumixsas@gmail.com		
Nombre propietario: Grupo fumix S.A.S		
Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900318384-1	
Nombre representante legal: Diego Alexander Sandoval Rodriguez		
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1030329517	
Dirección de notificación: Kr 22 71 43 IN 2		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01929752		
Línea de intervención: Seguridad Química		
Intervención: Vigilancia sanitaria a empresas que realizan control de roedores, gestión de seguridad de lavado y desinfección de tanques y de almacenamiento		
Tipo de establecimiento: Control de roedores / lavado y desinfección de tanques de agua potable y desinfección ambiental		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sabado		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1	04	01	2025	Desfavorable		X
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

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:					

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	2	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador.	8	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Powered by CamScanner

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento está localizado en zona libre de riesgo o desastre natural, y su construcción es firme, resistente y segura	X	2	/
3.2 Concepto uso del suelo.	SI	NO	Consultado en fecha 06/02/2025
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	X	2	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	X	2	
3.5 Techos sólidos, limpios y resistentes	X	2	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado, con elementos de seguridad y despejadas	X	2	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	X	2	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	X	2	
3.9 Se adoptan las medidas necesarias para controlar y mantener la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	X	2	
3.10 Ubicación, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	X	2	
3.11 Aislamiento de áreas administrativas y de almacenamiento	X	2	
3.12 Área de almacenamiento seguro de productos químicos, herramientas e insumos	X	2	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.1 Adecuada ubicación y almacenamiento de equipos, herramientas, repuestos de aplicación y protección	X	2	3	/
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y calibración.	X	2	3	

4.3 Clase de equipos utilizados

EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
Aspersora a Motor	1	Stihl SG 420	Bueno	07-01-2025
Aspersora Manual	2	Gerber	Bueno	07-01-2025
Aspersora Manual	9	Guarony	Bueno	07-01-2025
Aspersora Manual	1	Stihl SG 31	Bueno	07-01-2025
Termonebulizador	1	Junior	Bueno	07-01-2025
Hidrolavadora	1	Total	Bueno	07-01-2025
Bomba Sumergible	2	Geiser	Bueno	07-01-2025
Bomba Sumergible	1	Humboldt	Bueno	07-01-2025
Nebulizadora	1	Electric Sprayer	Bueno	07-01-2025
Bomba Sumergible	1	EVANS	Bueno	07-01-2025
/	/	/	/	/

1. Cumple | 2 No Cumple | 3. No Aplica

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.4 Protocolos de procedimientos avalados según el perfil específico.	X	2		
4.5. Implementación de formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	X	2		
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, concepto de bomberos	X	2		Presenta gestión con fecha 31-01-2023
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	X	2		
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que previene el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos sometidos a tensión	X	2		
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	X	2		
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	X	2		
4.11 Manipulación segura de productos químicos	X	2	3	
4.12 Prácticas seguras de almacenamiento de productos químicos	X	2	3	
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos empleados para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos.	X	2	3	
Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores				
4.14 Poliza de Responsabilidad Civil.	SI		NO	SEGUROS SURAMERICANA S.A N° 2205045
4.15 Educación sanitaria a la comunidad.	X	2	3	
4.16 Asistente técnico con contrato laboral.	X	2	3	
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente.	X	2	3	Diego Alexander Sandoval Rodriguez Profesional en ciencias ambientales
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	X	2	3	
4.19 El asistente técnico presenta informe trimestral actualizado a la entidad de salud competente	X	2	3	
4.20 Fecha de último reporte:	18-01-2023			
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	2	3	

5. CONDICIONES SANITARIAS				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	X	2		
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado u otro sistema alternativo	X	2		
5.3 Drenajes, cajas, canales y sifones en buen estado y funcionamiento	X	2		
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	2		
5.5 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	X	2	3	
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados	X	2		
5.7 Prácticas de gestión interna de residuos implementados	X	2		
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada.	SI	NO	N.A.	Realiza disposición con colecta N° Cepral - 90595
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos.	X	2		
5.10 Ausencia de olores, gases, humos, otros.	X	2		
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	2		
5.12 Se cuenta con procedimientos tendientes a minimizar residuos líquidos peligrosos derivados de las actividades de manejo y uso de plaguicidas.	X	2	3	

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | N.A. No Aplica

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	SI	NO		[illegible]
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud.	SI	NO		[illegible]
6.3 Afiliacion a Regimen Subsidiado en Salud.	SI	NO		
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.	SI	NO		
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3	
6.6 Capacitación especifica para la actividad de todo el personal involucrado.	X	2		
6.7 Los técnicos cuentan con carne refrendado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores.	X	2	3	
6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores: 1				

No	NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	ÚLTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXÁMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXÁMEN)	FECHA DE EXÁMENES
1	Diego Alejandro Sandoval Rodriguez	80103[illegible] 7513	04-10-2024	0068 7513	03-10-2025	PO-PT	05-11-2024

Tipo de Exámen **CS**: Colinesterasa serica **PT**: Tiempo de Protrombina **PO**: Pruebas en orina **ETA**: Examen Trabajo Alturas

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

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

Powered by CamScanner

7. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
7.1 Cuenta con un plan de gestión del riesgo de desastres	SI	NO		
7.2 Procedimientos de prevención y atención de emergencias implementados	1	2		
7.3 Señalización completa y adecuada de emergencias y evacuación	1	2		
7.4 Cuenta con sistemas para la contención de derrames	1	2	3	
7.5 Conocimiento en procedimientos para atención de emergencias.	1	2		
7.6 Conocimiento en prácticas de manejo seguro de sustancias químicas.	1	2	3	
7.7 Todas los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y etiquetados	1	2	3	
7.8 Cuenta con hojas de datos de seguridad de los productos químicos empleados y almacenados	1	2	3	

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUIMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico			Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
		S	L	G			
Cucumin	Cumatetralil	X			Si	0.5kg	1.5kg
Lizard 25 EC	Deltametrina		X		Si	0.2L	0.2L
Fendona SC 60	Alfacipermetrina		X		Si	0.1L	0.1L
Spidrine	Deltametrina	X			Si	0.3kg	0.5kg
K4	Fipronil	X			Si	0.1kg	0.1kg
Hipoclorito de Sodio	Hipoclorito de Sodio		X		Si	0.36gal	1Gal
Aceite Lubricante	Aceite Lubricante		X		Si	0.36gal	19.6gal
Neo Sebra Rat	Brodifacuom	X			Si	0.1kg	0.5kg

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos	Estado Físico			Cantidad Mensual Generada
		S	L	G	
Desechos resultantes de la	Desechos resultantes de la	X			1kg
producción la preparación y	Producción la preparación
la utilización de biocidas y	y la utilización de biocidas
productos fitofarmacéuticos	y productos fitofarmacéu-
	ticos

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

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

Powered by CamScanner

9. EXIGENCIAS:	SI	NO

9.1 Descripción de las exigencias: Se realiza visita de inspección Sanitaria al establecimiento donde se evidencia cumplimiento del Decreto 1843 de 1991, por los siguientes causales.

4.4 presentó protocolos de procedimientos avalados según perfil
4.19 y 4.20 El asistente técnico presentó reporte trimestral actualizado a la entidad de salud
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito a la entidad de Salud
6.3 Contó con carné expedido por la autoridad sanitaria

Por el cumplimiento de los anteriores se levanta concepto sanitario anterior y se emite concepto Sanitario favorable, el cual se mantiene mientras se conserven las condiciones

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 005225

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] | Favorable con requerimientos* [ ] | Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ días, contados a partir de día ___ del mes de ____ de ____, que vence el día ____ del mes de ____ de ____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita Se socializa alerta por suroriente a través del proyecto 1626 plaguicidas tanques subdesarrollo se relaciona acta de cumplimiento de la ley 1335 de 2009 AP01C1368811 con fecha 04-02-2023. Notas: se actualiza cédula del establecimiento. Nota: de los dos trabajadores operativos hombres solamente 1 realiza actividad de control de vectores.

Se emite concepto sanitario:

FAVORABLE

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[X]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 21/12/2023 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Stefany Sánchez Mendoza	Nombre: Daniel Esteban Sarmiento Lamus
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 1030960744	Número de documento: 7233393151
Profesión u oficio: Médico veterinario	Profesión u oficio: Ingeniero Químico
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Diego Alexander Sandoval R.	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: 1070323512	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma:
Firma:	

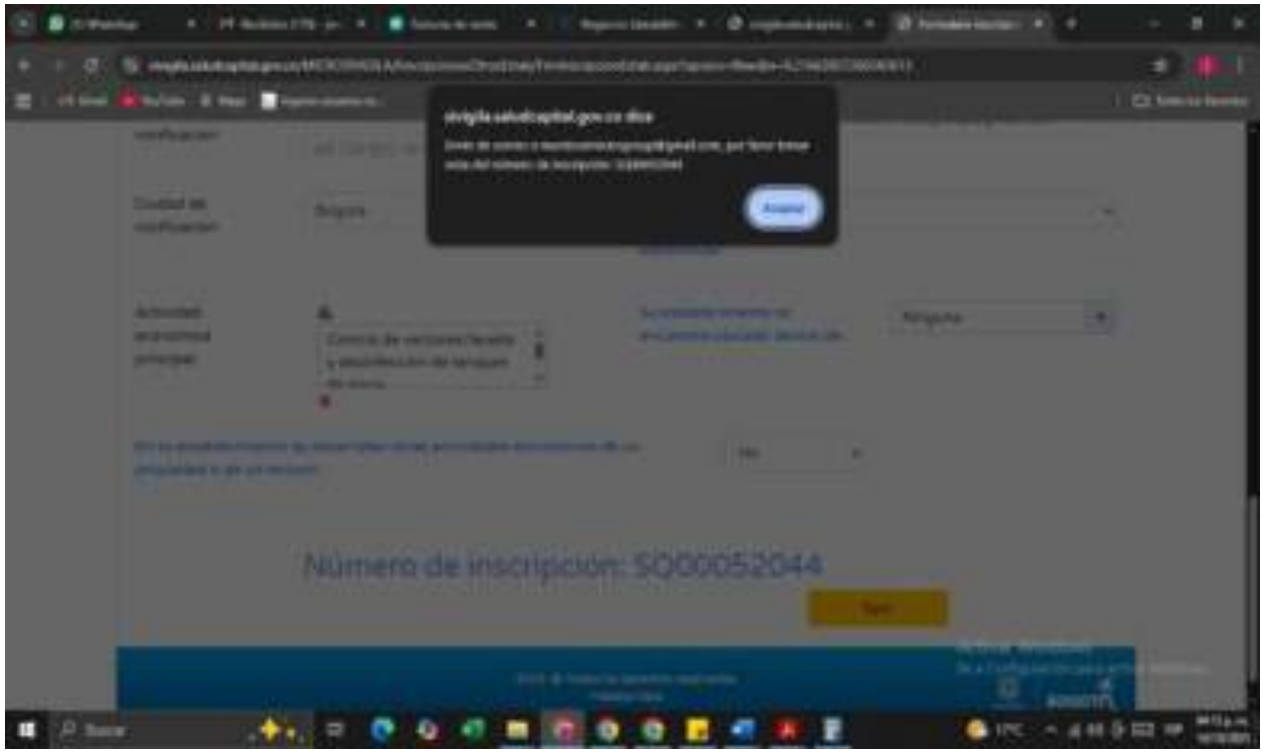
NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos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

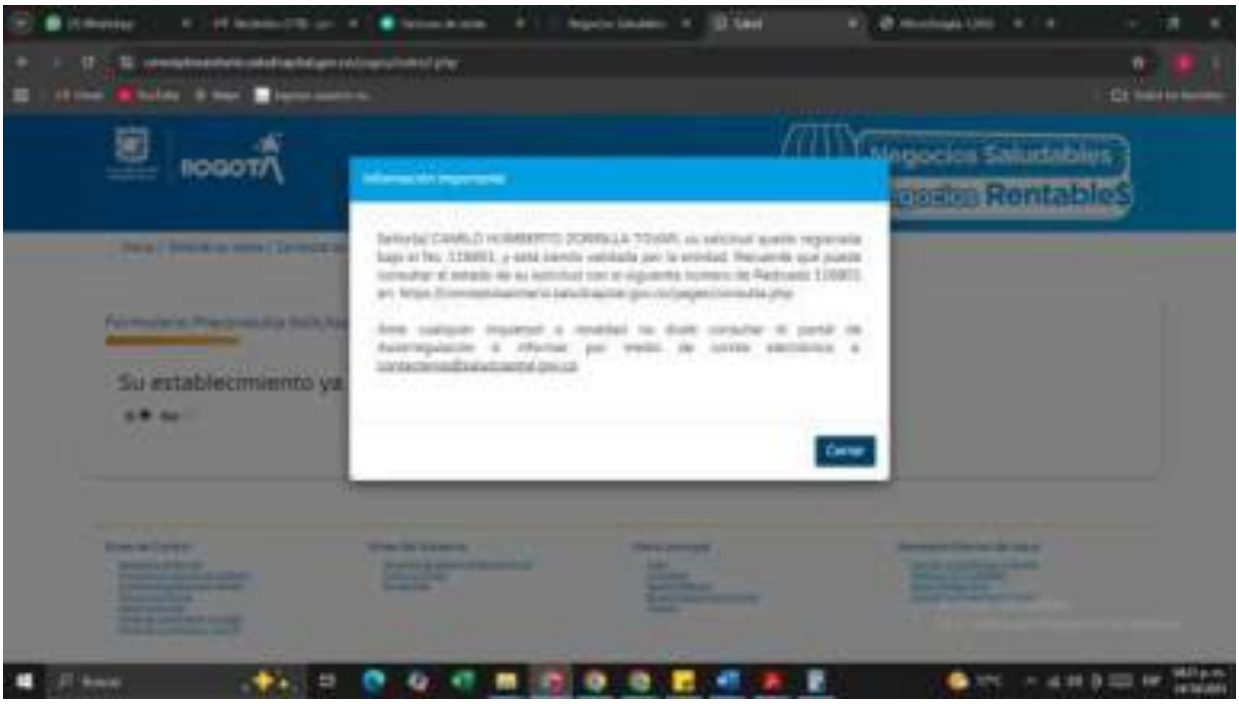
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único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

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

Powered by CamScanner


BOGOTÁ
Negocios Saludables
Rentables
Información importante
Estimado(a) Ciudadano,
A continuación se describe el estado de su solicitud: Leída
Su solicitud ha sido recibida y está pendiente asignar fecha probable de visita
Cerrar
Consulta estado solicitud


sivigila.saludcapital.gov.co dice
Aceptar
Número de inscripción: SQ00052044


BOGOTÁ
Negocios Saludables
Rentables
Información importante
Cerrar

EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS
CABILDO INGA






23 abr 2026 7:49:21 a. m.
961 Calle 12
La Candelaria
Bogotá


23 abr 2026 7:49:35 a. m.
961 Calle 12
La Candelaria
Bogotá


PROCO
300L
9-66 Calle 12
La Candelaria
Bogotá


26 mar 2026 7:24:05 a. m.
9-66 Calle 12
La Candelaria
Bogotá

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

Acta Número
AS06C 027154

E.S.E.: Suroccidente Fecha: 13 05 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS00138022	Número de carpeta: —
Razón social: No Aplica		
Nombre del establecimiento: Agro Logistica J		
NIT: 3105415 DV: 6	Sede: Unica	
Dirección: CL 45 B SUR 80 G 43		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Gran Britalia	
Barrio: Gran Britalia	Teléfonos 3224534824	
Correo electrónico para notificación* agro-logistica@hotmail.com		
Nombre propietario: Carlos Arturo Jimenez		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 3105415	
Nombre representante legal: No Aplica		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: No Aplica	
Dirección de notificación: CL 45 B SUR 80 G 43		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐	00730915	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Depositos de Alimentos		
Tipo de establecimiento: Deposito de Alimentos		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 7:00 AM - 5:00 PM	
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	06 05 2025	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	65.5	%
		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
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Scanned with CamScanner

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	4 X	2	0	C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 Techos, iluminación, ventilación y puertas (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4 X	2	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

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

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	NO PRESENTA REGISTRO/EVIDENCIA DE CAPACITACIONES, NO HAY EVIDENCIA DE CAPACITACIONES 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	4 X	0	SE OBSERVAN CONDICIONES DE INCUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE DISTANCIA REQUERIDA ENTRE PISOS Y CIELO RASO C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8 X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. | Secretaría de Salud | Bogotá

Scanned with CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6 X	3	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			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

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

Acta Número
AS06C 027154

II. CONCEPTO SANITARIO

% de cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94,5	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa contenido del Acuerdo 570 de 2014, Prevención consumo de alcohol industrial y artesanal, se evidencian solo 3 productos para retirar

Por parte del establecimiento:

Ninguna Vanessa Veron - 1.020.642.916-

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 13 del mes de Mayo del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jhon Jairo Moreno Ramirez	Nombre: Mauricio Fernando Diaz Gutierrez
Tipo de documento: CEDULA	Tipo de documento: CC
Número de documento: 19420921	Número de documento: 52908753
Profesión u oficio: Tecnico Area de la Salud	Profesión u oficio: Medico Veterinario
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Leidy Vanessa Veron Hernandez	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: 1030642916	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Versión: Secretaría General - Subdirección Imagen Institucional
Scanned with CamScanner

Número AS14C 598496	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 24 10K 2023
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A506C027154

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Harina Precocida de Maiz blanco	Aceite Vegetal	leche en Polvo Entero
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 000210 - 2016	PSA-0004220-2023	RSA-0029591-2024
Marca:	Arepa Zepa	Solisoya	Cosmoloc
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 500g	Frasco por 1000ml	Bolsa por 380g

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.6. # 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 Escurrido (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 6. # 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	

Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Inspección y Control

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Número AS14C 598496	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: [illegible]
		ACTA DE VISITA NÚMERO: [illegible]

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		C		C	
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 Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	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)	C		C		C	
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)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo 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)	NA		C		NA	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo 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 Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA		NA		NA	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su natura- [illegible] Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Scanned with CamScanner

Número AS14C 598496	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 10 [illegible]
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A3066027154

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.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. 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 Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
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 sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras 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 [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre:	Claudia Fernanda Diaz Gutierrez	Nombre:	Leidy Vanessa Varon Hernandez
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento:	52908753	Número de documento:	1030642916
Profesión u oficio:	Medico Veterinario	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma: Varon Varon
	Firma:		

"1. La presente verificación 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.
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"

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner