PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Junio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9497223 DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	**CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL**
CONTRATO NRO.	**CO1.PCCNTR.9497223 DE 2026**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	6/05/2026
OBJETO	Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulados y articulación con la media.
CONTRATISTA	DIANA MARCELA GUERRO BARAJAS
CC o NIT	**NIT: 1032416457**
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro de Desarrollo Agroempresarial SENA Chía ubicado en la Vereda Bojacá- Carrera 11, sector el Darién, Lote 1 municipio de Chía (Cundinamarca). • Subsede ubicada en el municipio de Zipaquirá.
FECHA DE INICIO	12/05/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El término de ejecución del negocio jurídico será de ocho (08) meses, sin exceder el doce (12) de diciembre de 2026.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	Trecientos Once Millones Seiscientos Cuarenta y Seis Mil Sesenta y Seis pesos $ 311.646.066,00 M/CTE. IVA incluido
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	11/12/2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	Trecientos Once Millones Seiscientos Cuarenta y Seis Mil Sesenta y Seis pesos $ 311.646.066,00 M/CTE. IVA incluido
FORMA DE PAGO	**PAGOS PARCIALES**
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	01
PERIODO DEL INFORME	Desde el 12/05/2026 AL 16/06/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]	
ASEGURADORA	SEGUROS DE ESTADO S.A

NRO. DE PÓLIZA	11-46-101110378		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	8/05/2026		
FECHA APROBACIÓN	11/05/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	07/05/2026	12/04/2027	31,164,606.60
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A
Calidad del servicio	07/05/2026	12/04/2027	31,164,606.60

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. [Señalar el número del modificatorio], se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

NOTA INTERNA. Esta información se debe diligenciar respecto del último modificatorio suscrito y que haya obligado al contratista a generar un anexo a las pólizas.

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	N/A	N/A	N/A

Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A
Calidad del servicio	N/A	N/A	N/A

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	N/A		
NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas]	**ACTIVIDADES REALIZADAS** [Descripción cuantitativa y cualitativa de las actividades desarrolladas para cumplir la obligación contractual]	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1.Cumplir al momento de la entrega con las especificaciones técnicas del objeto contractual en condiciones de eficacia, oportunidad y óptima calidad, cumpliendo las normas técnicas del bien (si es del caso), de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.	El contratista hace entrega de los materiales de acuerdo con las especificaciones técnicas y cantidades solicitadas	Actas de recibo a satisfacción Ver anexos 1, 2, 3 y 4
2.Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.	No se presenta tal situación	N/A
3.El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes y/o materiales requeridos por el SENA, serán asumidos por el CONTRATISTA. Así como los demás gastos, riesgo y propiedad del bien serán asumido por parte del CONTRATISTA hasta la entrega total a satisfacción de estos, en el lugar definido.	El contratista cumple con la obligación	Actas de recibo a satisfacción Ver anexos 1, 2, 3 y 4
4.Entregar la facturación para el pago teniendo, a través del contrato electrónico, en cuanto a los requisitos generales de todo título valor y requisitos especiales de la factura, además, adoptar lo contemplado por la Ley 1231 de 2008.	El contratista entrega las facturas en concordancia con los pedidos	Facturas: FE 430 FE 435 FE 436 FE 437 Ver anexos 5, 6, 7 y 8
5. El contratista deberá cumplir cualquier sugerencia escrita que realice el supervisor del contrato.	No fue necesario hacer sugerencia alguna	N/A
6. Atender los requerimientos que realice el supervisor, durante el periodo de garantía, el servicio de asistencia de reparación de los bienes y/o materiales (cuando aplique).	No fue necesario requerimiento alguno	N/A

7. Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	No se presentó circunstancia alguna que pudiera materializar riesgos	N/A
8. El contratista deberá cumplir en todo momento con lo dispuesto en la Ley 55 de 1993, Decreto 1079 de 2015 y Norma Técnica Colombiana NTC 4435, relacionado con las disposiciones de etiquetado marcado y hojas de seguridad de los productos a suministrar, de conformidad a lo solicitado en las CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, según aplique.	El contratista cumple a cabalidad con esta obligación	Actas de recibo a satisfacción Ver anexos 1, 2, 3 y 4
9. El proveedor deberá garantizar un tiempo de respuesta no mayor a tres (3) días calendario, contados a partir de la respectiva solicitud realizada por el Supervisor del Contrato, atendiendo la finalidad del objeto contractual.	El contratista cumple con la entrega oportuna	Actas de recibo a satisfacción Ver anexos 1, 2, 3 y 4
10. Implementar, mantener y garantizar el cumplimiento de las medidas y controles asociados a los sistemas de seguridad de la información, conforme a la normativa vigente y a las políticas de la entidad, asegurando la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información a la que tenga acceso en ejecución del contrato	El Proveedor asume el compromiso de salvaguardar la información	Certificación Compromiso seguridad y confidencialidad de la información Ver Anexo 19
11. Garantizar la disponibilidad para la entrega de los bienes objeto del contrato en los siguientes horarios: de lunes a viernes entre las 7:00 a.m. y las 7:00 p.m., y los sábados entre las 7:00 a.m. y las 5:00 p.m., conforme a los requerimientos del Supervisor del Contrato.	El contratista ha hecho entrega dentro de los horarios estipulados	Actas de recibo a satisfacción Ver anexos 1, 2, 3 y 4
12. Las demás necesarias para el cumplimiento del desarrollo del objeto contractual.	No ha sido necesario	N/A

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas]	**ACTIVIDADES REALIZADAS** [Descripción cuantitativa y cualitativa de las actividades desarrolladas para cumplir la obligación contractual]	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012.	El proveedor presenta acta de inspección sanitaria y se verifica que los productos traen etiquetado el registro Invima	Acta de inspección Ver anexo 9
2.Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.3. NOTA 1: Si la fecha de expedición del registro o acta de inspección sanitaria tiene fecha superior al año, adicional al acta deberán entregar el comunicado de la solicitud de visita concepto sanitario que contenga el número del radicado y la dirección web o enlace web donde se pueda consultar el estado de la solicitud.	El proveedor cumple con requisitos	Acta de inspección sanitaria Invima Ver anexo 10

3.Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Los productos entregados cumplen norma aludida	Informe de etiquetado Ver anexo 11

Obligaciones ambientales del contratista

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas]	**ACTIVIDADES REALIZADAS** [Descripción cuantitativa y cualitativa de las actividades desarrolladas para cumplir la obligación contractual]	**PRODUCTO O EVIDENCIA** [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).	El proveedor dispone las fichas correspondientes	Ver anexos 12, y 13
2. Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos	Todos los productos entregados cumplieron con el etiquetado exigido	Ver anexos 12, y 13
3. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	Los alimentos fueron transportados bajo las condiciones normativas establecidas	Plan de saneamiento básico Vehículos Ver anexo 14 y 18
4. Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales	El vehículo utilizado cumple	Registro fotográfico vehículo Ver anexo 15

5. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El proveedor realiza controles de temperatura para cumplir con los requerimientos	Certificación Alimentos Refrigerados Y Congelados – Control de temperatura Ver anexos 16 y 17
6. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos	Los elementos con requerimiento de cadena de frío fueron transportados en vehículo con el equipamiento para tal fin, dando cumplimiento a la normatividad vigente	Registro fotográfico del vehículo Ver Anexo 15

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
16/06/2025	**FE 430**	**$ 10.280.211**	**$ 10.280.211**	**$ 301.365.855**	**3,2986814600124**
16/06/2025	**FE 435**	**$ 1.629.281**	**$ 11.909.492**	**$ 289.456.363**	**0,522798513**
16/06/2025	**FE 436**	**$ 5.784.739**	**$ 17.694.231**	**$ 271.762.132**	**1,85618868**
16/06/2025	**FE 437**	**$ 16.093.780**	**$ 33.788.011**	**$ 277.858.055**	**5,164121019**

NOTA INTERNA. Puede adicionar las filas requeridas de acuerdo con el número de facturas.

Porcentaje de ejecución física: **N/A**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Junio 2026	**Planilla nro.** 9504735632 **del** 15-Jun-2026

5. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

- **NO APLICA**

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

8. OBSERVACIONES

Para constancia se firma **Junio 19 de 2026**.



JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS Supervisor(a) del contrato	[**NOMBRE DEL APOYO A LA SUPERVISIÓN** N/A

Revisó: JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS – COORDIANDOR ACADÉMICO
Elaboró: JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS – COORDIANDOR ACADÉMICO

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios

ANEXO N° 1

	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

Pública:		Pública Clasificada:	X	Pública Reservada:	

Acta N° 1

FECHA:	JUNIO 02 DE 2026	CIUDAD/MUNICIPIO:	CHIA
COD REGIONAL:	25	REGIONAL	CUNDINAMARCA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	951310		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.9497223	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	MAYO 06 DE 2026
RUBRO PRESUPUESTAL	164126		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	1.032.416.457		
VALOR TOTAL:	311.646.066		
FECHA DE VENCIMIENTO:	DICIEMBRE 11 DE 2026		
OBJETO DEL CONTRATO:	Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulados y articulación con la media.		
CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS		CANTIDAD BIENES DE CONSUM	11401

OBSERVACIONES

SE RECIBE FACTURA CON NUMERO FE 430 DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.9497223 POR VALOR DE DIEZ MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($10.280.211,oo)

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS		
N° DE IDENTIFICACIÓN	386091		
CORREO INSTITUCIONAL	jegarciap@sena.edu.co		
CARGO	INSTRUCTOR GRADO 20 - COORDINADOR ACADEMICO	N° DE CONTACTO	3146085856

ANEXO N° 2

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

Pública:		Pública Clasificada:	X	Pública Reservada:	

Acta N° 3

FECHA:	JUNIO 10 DE 2026	CIUDAD/MUNICIPIO:	CHIA
COD REGIONAL:	25	REGIONAL	CUNDINAMARCA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	951310		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.9497223	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	MAYO 06 DE 2026
RUBRO PRESUPUESTAL	164126		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	1.032.416.457		
VALOR TOTAL:	311.646.066		
FECHA DE VENCIMIENTO:	DICIEMBRE 11 DE 2026		
OBJETO DEL CONTRATO:	Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulados y articulación con la media.		

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS		CANTIDAD BIENES DE CONSUMO	671

OBSERVACIONES

SE RECIBE FACTURA CON NUMERO FE 435 DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.9497223 POR VALOR DE UN MILLÓN SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y UNO PESOS M/CTE ($1.629.281,oo)

CORRESPONDE AL RUBRO: REGULAR COCINA

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS		
N° DE IDENTIFICACIÓN	386091		
CORREO INSTITUCIONAL	jegarciap@sena.edu.co		
CARGO	INSTRUCTOR GRADO 20 - COORDINADOR ACADEMICO	N° DE CONTACTO	3146085856

ANEXO N° 3

	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

Pública:		**Pública Clasificada:**	X	**Pública Reservada:**	

Acta N° **2**

FECHA:	**JUNIO 10 DE 2026**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**CHIA**
COD REGIONAL:	**25**	**REGIONAL**	**CUNDINAMARCA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL**		
COD CENTRO DE COSTO:	**951310**		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	**CONTRATO**	**TIPO DE ENTREGA:**	**SUMINISTRO**
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	**CO1.PCCNTR.9497223**	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	**MAYO 06 DE 2026**
RUBRO PRESUPUESTAL	**164126**		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	**GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA**		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	**1.032.416.457**		
VALOR TOTAL:	**311.646.066**		
FECHA DE VENCIMIENTO:	**DICIEMBRE 11 DE 2026**		

OBJETO DEL CONTRATO: **Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulados y articulación con la media.**

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ **CANTIDAD BIENES DE CONSUMO** **554**

OBSERVACIONES

SE RECIBE FACTURA CON NUMERO FE 436 DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.9497223 POR VALOR DE DIEZ MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($5.784.739,oo)

CORRESPONDE AL RUBRO: 951334 PRODUCCION DE CENTRO COCINA

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	**JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS**		
N° DE IDENTIFICACIÓN	**386091**		
CORREO INSTITUCIONAL	jegarciap@sena.edu.co		
CARGO	**INSTRUCTOR GRADO 20 - COORDINADOR ACADEMICO**	**N° DE CONTACTO**	**3146085856**

ANEXO N° 4

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

Pública:		Pública Clasificada:	X	Pública Reservada:	

Acta N° 4

FECHA:	JUNIO 10 DE 2026	CIUDAD/MUNICIPIO:	CHIA
COD REGIONAL:	25	REGIONAL	CUNDINAMARCA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	951310		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.9497223	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	MAYO 06 DE 2026
RUBRO PRESUPUESTAL	164126		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	1.032.416.457		
VALOR TOTAL:	311.646.066		
FECHA DE VENCIMIENTO:	DICIEMBRE 11 DE 2026		

OBJETO DEL CONTRATO:	Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulados y articulación con la media.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS		CANTIDAD BIENES DE CONSUMO	5395

OBSERVACIONES

SE RECIBE FACTURA CON NUMERO FE 437 DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.9497223 POR VALOR DE DIECISÉIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($16.093.780,oo)

CORRESPONDE AL RUBRO: 951334 PRODUCCION DE CENTRO COCINA

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	JAIRO ENRIQUE GARCIA PIÑEROS		
N° DE IDENTIFICACIÓN	386091		
CORREO INSTITUCIONAL	jegarciap@sena.edu.co		
CARGO	INSTRUCTOR GRADO 20 - COORDINADOR ACADEMICO	N° DE CONTACTO	3146085856

ANEXO N° 5

Comercializadora Tecnology live

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 430

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
2/06/2026	1/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	01010000017	AZUCAR REFINADA	8.000,0	GR	8,57	0,05	0,43	68.560,00
2	111516834	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	5,0	Und.	20.860,50	0,19	3.963,50	104.302,50
3	040109	Aguacate Hass	4,0	kg	19.370,00	0,00	0,00	77.480,00
4	04020108311	AGUACATE LORENA	20,0	Und.	23.840,00	0,00	0,00	476.800,00
5	040126	Arroz Blanco	10,0	kg	8.940,00	0,00	0,00	89.400,00
6	111516909	CAFÉ TOSTADO EN GRANO ESPECIAL - APIA - RISARALDA	4,0	l	74.500,00	0,05	3.725,00	298.000,00
7	040173	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	kg	9.015,00	0,00	0,00	45.075,00
8	040175	Cebolla Junca	4,0	kg	11.920,00	0,00	0,00	47.680,00
9	040186	Chorizo Antioqueño	13,0	LB	41.720,00	0,05	2.086,00	542.360,00
10	040217	Crema De Leche (Mínimo 35% De Sólidos Grasos)	7,0	Und.	36.803,36	0,19	6.992,64	257.623,52
11	111516254	DURAZNOS O MELOCOTONES EN ALMÍBAR	3,0	Und.	23.840,34	0,19	4.529,66	71.521,02
12	0101030701	FRIJOL BOLA ROJA	11,0	kg	15.645,00	0,00	0,00	172.095,00
13	040266	Guanábana Entera	12,0	kg	14.125,00	0,00	0,00	169.500,00
14	111517028	HARINA DE TRIGO FUERTE O INDUSTRIAL PARA PAN	4,0	Und.	223.500,00	0,05	11.175,00	894.000,00

Total líneas o ítems: 35

SUBTOTAL	**9.797.126,04**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**483.084,96**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**10.280.211,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**10.280.211,00**

Valor en Letras

DIEZ MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 27/05/2026 11:29:18

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: f1b046ddce0b31a7f54e2fae54aa19d681979f96275fdf0e4cf947468f4f901e21497cfafd3ce0beac690bc67c5589f3 --Expedición: 02/06/2026 09:29 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 430

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
2/06/2026	26/06/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
15	111517034	HUEVOS DE GALLINA TIPO AAA	5,0	Und.	29.502,00	0,00	0,00	147.510,00
16	01052503	JAMON DE CERDO	9,0	kg	58.110,48	0,05	2.905,52	522.994,32
17	111516300	JUGOS DE CAJA SABORES SURTIDOS	74,0	Und.	14.304,20	0,19	2.717,80	1.058.510,80
18	040295	Lechuga Crespa	3.000,0	gramos	23,00	0,00	0,00	69.000,00
19	111517066	MARGARINA MULTIPROPÓSITO TIPO EUROPEO	1,0	CX	238.400,00	0,19	45.296,00	238.400,00
20	2380	MAYONESA	2,0	l	39.336,12	0,19	7.473,86	78.672,25
21	040321	Melón Cantaloup	34,0	kg	10.430,00	0,00	0,00	354.620,00
22	040344	Papaya Maradol	34,0	kg	10.430,00	0,00	0,00	354.620,00
23	01032202	PECHUGA DE POLLO	38,0	kg	26.820,00	0,00	0,00	1.019.160,00
24	0801194	Pulpa de lulo	6,0	kg	29.800,00	0,00	0,00	178.800,00
25	01062707	QUESO DOBLE CREMA bloque	13,0	kg	64.070,00	0,00	0,00	832.910,00
26	000013	SAL	2,0	kg	4.470,00	0,00	0,00	8.940,00
27	111517137	SALMÓN ENTERO	4,0	kg	96.850,00	0,00	0,00	387.400,00
28	1301095	Salsa de tomate	2,0	Und.	34.270,24	0,19	6.511,35	68.540,48
29	01032109	TOCINO DE CERDO CARNUDO	10,0	kg	43.210,00	0,00	0,00	432.100,00

Total líneas o ítems: 35

SUBTOTAL	**9.797.126,04**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**483.084,96**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**10.280.211,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**10.280.211,00**

Valor en Letras

DIEZ MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 27/05/2026 11:29:18

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 430

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
2/06/2026	26/06/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
30	0801087	Tomate cherry	1,0	Und.	23.840,00	0,00	0,00	23.840,00
31	040415	Tomate Chonto Maduro	18,0	kg	9.834,00	0,00	0,00	177.012,00
32	111517206	QUESO DE UNTAR	3,0	Und.	17.880,00	0,00	0,00	53.640,00
33	02012604	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	10,0	l	8.940,00	0,00	0,00	89.400,00
34	111516340	PLATANO VERDE HARTON ARMENIO	28,0	kg	11.920,00	0,00	0,00	333.760,00
35	111517397	SERVILLETAS DESECHABLES	5,0	Und.	10.579,83	0,19	2.010,17	52.899,15

Total líneas o ítems: 35

SUBTOTAL	**9.797.126,04**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**483.084,96**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**10.280.211,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**10.280.211,00**

Valor en Letras

DIEZ MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 27/05/2026 11:29:18

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: f1b046ddce0b31a7f54e2fae54aa19d681979f96275fdf0e4cf947468f4f901e21497cfafd3ce0beac690bc67c5589f3 --Expedición: 02/06/2026 09:29 AM

ANEXO N° 6

Comercializadora Tecnology live

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 435

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)		**POR CONCEPTO DE**
NIT	899999034 1		#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$
DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**	
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500	

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
9/06/2026	8/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	20201979	HARINA DE MAIZ	40,0	Und.	2.980,00	0,05	149,00	119.200,00
2	111516799	Bolsas para Empaque al Vacio Flex No 18 X 22	100,0	Und.	1.043,70	0,19	198,30	104.370,00
3	111516819	GALLETA DE SODA x 400 gramos	1,0	Und.	11.667,23	0,19	2.216,77	11.667,23
4	01010000059	MIGA DE PAN	500,0	GR	31,09	0,19	5,91	15.545,00
5	111516834	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	4,0	Und.	20.860,33	0,19	3.963,46	83.441,32
6	010424031	CAMARON TIGRE	1,0	kg	59.600,00	0,19	11.324,00	59.600,00
7	0402010873	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	2,0	kg	9.015,00	0,00	0,00	18.030,00
8	111517003	ESPÁRRAGOS VERDES	1,0	kg	62.605,03	0,19	11.894,96	62.605,03
9	040304	Lomo De Ternera	2,0	kg	38.740,00	0,00	0,00	77.480,00
10	040305	Lomo Fino De Res Entero Semi Limpio	2,0	kg	80.460,00	0,00	0,00	160.920,00
11	111517061	MANTEQUILLA	2,0	Und.	84.483,19	0,19	16.051,81	168.966,38
12	040341	Papa Pastusa	5,0	kg	10.132,00	0,00	0,00	50.660,00
13	04020108141	PIMENTON ROJO	1,0	kg	13.410,00	0,00	0,00	13.410,00
14	04020108152	QUESO MOZARELLA	1,0	kg	67.050,00	0,00	0,00	67.050,00
15	040101493	QUESO PARMESANO	1,0	kg	159.430,00	0,00	0,00	159.430,00
16	040412	Tocineta	1,0	Und.	151.980,00	0,05	7.599,00	151.980,00

Total líneas o ítems: 20

SUBTOTAL	**1.519.544,96**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**109.736,04**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**1.629.281,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**1.629.281,00**

Valor en Letras
UN MILLON SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 03/06/2026 12:23:33

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: 711778bddbf4903a314f585115467ba9724c05984a34b9a7af131d80a207e8825aa51cde700cb7f6f59855f34a71efc3 --Expedición: 09/06/2026 09:43 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 435

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
9/06/2026	3/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
17	111517169	VINO TINTO	1,0	Und.	114.730,00	0,00	0,00	114.730,00
18	040101495	ZANAHORIA	2,0	kg	5.960,00	0,00	0,00	11.920,00
19	111517249	BANDEJA HUEVOS DE GALLINA AAA	2,0	Und.	23.840,00	0,00	0,00	47.680,00
20	111517272	CEBOLLA CABEZONA OCAÑERA	2,0	kg	10.430,00	0,00	0,00	20.860,00

Total líneas o ítems: 20

SUBTOTAL	**1.519.544,96**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**109.736,04**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**1.629.281,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**1.629.281,00**

Valor en Letras
UN MILLON SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 03/06/2026 12:23:33

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: 711778bddbf4903a314f585115467ba9724c05984a34b9a7af131d80a207e8825aa51cde700cb7f6f59855f34a71efc3 --Expedición: 09/06/2026 09:43 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

ANEXO N° 7

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 436

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
9/06/2026	8/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	04071296	Comino	300,0	GR	119,33	0,19	22,67	35.799,00
2	111516834	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	5,0	Und.	20.860,50	0,19	3.963,50	104.302,50
3	04020108311	AGUACATE LORENA	20,0	Und.	23.840,00	0,00	0,00	476.800,00
4	040126	Arroz Blanco	4,0	kg	8.940,00	0,00	0,00	35.760,00
5	040167	Carne De Cerdo Pulpa	15,0	kg	37.250,00	0,00	0,00	558.750,00
6	1501007	Carne molida	20,0	kg	41.720,00	0,00	0,00	834.400,00
7	040173	Cebolla Cabezona Blanca	5,0	kg	9.015,00	0,00	0,00	45.075,00
8	040175	Cebolla Junca	2,0	kg	11.920,00	0,00	0,00	23.840,00
9	1301175	Crema de leche entera (minimo 35% de solidos grasos)	2,0	Und.	36.803,36	0,19	6.992,64	73.606,72
10	111516254	DURAZNOS O MELOCOTONES EN ALMÍBAR	3,0	Und.	23.840,18	0,19	4.529,63	71.520,54
11	040266	Guanábana Entera	3,0	kg	14.125,00	0,00	0,00	42.375,00
12	1301180	Huevos de gallina AAA	4,0	Und.	29.502,00	0,00	0,00	118.008,00
13	01052503	JAMON DE CERDO	2,0	kg	58.110,48	0,05	2.905,52	116.220,96
14	111516300	JUGOS DE CAJA SABORES SURTIDOS	110,0	Und.	14.304,20	0,19	2.717,80	1.573.462,00
15	040295	Lechuga Crespa	5,0	gramos	23,00	0,00	0,00	115,00

Total líneas o ítems: 24

SUBTOTAL	**5.415.725,87**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**369.013,13**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**5.784.739,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**5.784.739,00**

Valor en Letras

CINCO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 03/06/2026 14:03:17

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: a812f3a74aada1a27c7be6f8313ee0404cb33a3f1b28bfce05ed481be25dc270cff8f8a5eea0ed7047234318c7b7a1a8 --Expedición: 09/06/2026 09:54 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 436

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
9/06/2026	3/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
16	01032202	PECHUGA DE POLLO	6,0	kg	26.820,00	0,00	0,00	160.920,00
17	040363	Piel De Cerdo Desgrasada (UNA SOLA PIEZA LECHÓN)	17,0	kg	29.800,00	0,00	0,00	506.600,00
18	111516338	PIMENTÓN ROJO	2,0	kg	13.410,00	0,00	0,00	26.820,00
19	0801194	Pulpa de lulo	6,0	kg	29.800,00	0,00	0,00	178.800,00
20	03100026	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	4,0	kg	64.070,00	0,00	0,00	256.280,00
21	000013	SAL	2,0	kg	4.470,00	0,00	0,00	8.940,00
22	040415	Tomate Chonto Maduro	8,0	kg	9.834,00	0,00	0,00	78.672,00
23	02012604	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	4,0	l	8.940,00	0,00	0,00	35.760,00
24	111517397	SERVILLETAS DESECHABLES	5,0	Und.	10.579,83	0,19	2.010,17	52.899,15

Total líneas o ítems: 24

SUBTOTAL	**5.415.725,87**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**369.013,13**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**5.784.739,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**5.784.739,00**

Valor en Letras

CINCO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 03/06/2026 14:03:17

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: a812f3a74aada1a27c7be6f8313ee0404cb33a3f1b28bfce05ed481be25dc270cff8f8a5eea0ed7047234318c7b7a1a8 --Expedición: 09/06/2026 09:54 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

ANEXO N° 8

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 437

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
9/06/2026	8/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
1	05131	CULTIVO LACTICO PARA KUMIS	4,0	Und.	16.390,00	0,00	0,00	65.560,00
2	05132	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT	4,0	Und.	16.390,00	0,00	0,00	65.560,00
3	111516770	Cultivo Lactico para Yogur griego	1,0	Und.	16.390,00	0,00	0,00	16.390,00
4	0901328	almidon de yuca	1,0	Und.	178.800,00	0,19	33.972,00	178.800,00
5	1301074	Margarina	5,0	Und.	22.350,42	0,19	4.246,58	111.752,10
6	04020108167	VINAGRE	2,0	Und.	5.960,50	0,19	1.132,50	11.921,00
7	111516798	Bolsas para Empaque al Vacio flex N 15 x 28	500,0	Und.	1.043,70	0,19	198,30	521.850,00
8	111516799	Bolsas para Empaque al Vacio Flex No 18 X 22	400,0	Und.	1.043,70	0,19	198,30	417.480,00
9	111516802	Detergente Industrial	1,0	Und.	21.456,30	0,19	4.076,70	21.456,30
10	111516803	Jabon de Manos Desinfectante	1,0	Und.	108.770,59	0,19	20.666,41	108.770,59
11	111516804	Paño de Limpieza Wypall x 60 Jumbo Roll	1,0	Und.	427.630,25	0,19	81.249,75	427.630,25
12	01010000017	AZUCAR REFINADA	10,0	GR	8,57	0,05	0,43	85,70
13	0901329	Fecula	2.000,0	GR	46,22	0,19	8,78	92.440,00
14	111516834	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	2,0	Und.	20.860,50	0,19	3.963,50	41.721,00
15	0301012110	ACHIOTE FRESCO	500,0	GR	119,00	0,00	0,00	59.500,00

Total líneas o ítems: 69

SUBTOTAL	**14.880.665,05**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**1.213.114,95**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**16.093.780,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**16.093.780,00**

Valor en Letras
DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/06/2026 11:11:55

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: fed541232faf67532a6bea85d5e2e95031e1653bedd0f672261fcc9498fcf4cb59d50dbd4b6a96d2f1e81e2b8ed33603 --Expedición: 09/06/2026 10:10 AM
Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 437

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
9/06/2026	4/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
16	0000206	AJI CRIOLLO	500,0	GR	30,00	0,00	0,00	15.000,00
17	111516864	AISLADO DE SOYA (PROTEÍNA) AL 95%	4,0	kg	89.400,00	0,19	16.986,00	357.600,00
18	040113	Alas De Pollo	15,0	kg	25.330,00	0,00	0,00	379.950,00
19	04020102	AREQUIPE	1,0	Und.	67.050,42	0,19	12.739,58	67.050,42
20	0101030502	AZUCAR PULVERIZADA	4,0	kg	13.410,48	0,05	670,52	53.641,92
21	040139	Bocadillo De Guayaba Para Panadería	1,0	kg	31.289,92	0,19	5.945,08	31.289,92
22	040146	Bolsa Plástica Con Cierre Hermético Tipo ZIPLOC (Capacidad 250 G.)	500,0	Und.	372,27	0,19	70,73	186.135,00
23	040168	Carne De Pernil De Cerdo Deshuesado (Aprox. 8 Kg C/U)	10,0	Und.	298.000,00	0,00	0,00	2.980.000,00
24	02011912	COCO	1,0	kg	12.814,00	0,00	0,00	12.814,00
25	0901270	Crema chantilly en polvo	1,0	kg	89.400,00	0,19	16.986,00	89.400,00
26	1301175	Crema de leche entera (minimo 35% de solidos grasos)	4,0	Und.	36.803,36	0,19	6.992,64	147.213,44
27	0901287	Grasa dorsal de cerdo	10,0	kg	43.210,00	0,00	0,00	432.100,00
28	111517341	HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACIÓN	10,0	kg	8.940,00	0,05	447,00	89.400,00

Total líneas o ítems: 69

SUBTOTAL	**14.880.665,05**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**1.213.114,95**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**16.093.780,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**16.093.780,00**

Valor en Letras
DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/06/2026 11:11:55

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: fed541232faf67532a6bea85d5e2e95031e1653bedd0f672261fcc9498fcf4cb59d50dbd4b6a96d2f1e81e2b8ed33603 --Expedición: 09/06/2026 10:10 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 437

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
9/06/2026	4/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
29	040276	Harina Precocida De Maíz	6,0	kg	7.152,38	0,05	357,62	42.914,28
30	050101024	LECHE CONDENSADA	4,0	Und.	14.661,34	0,19	2.785,65	58.645,36
31	01018011	LECHE EN POLVO	2,0	LB	35.058,82	0,19	6.661,18	70.117,64
32	040299	Levadura Seca	2,0	LB	20.860,50	0,19	3.963,50	41.721,00
33	111517061	MANTEQUILLA	4,0	Und.	84.483,19	0,19	16.051,81	337.932,76
34	040325	Miel De Abejas	1,0	Und.	68.540,00	0,00	0,00	68.540,00
35	040328	Mora De Castilla	1,0	kg	11.920,00	0,00	0,00	11.920,00
36	0901246	Mostaza	100,0	GR	43,70	0,19	8,30	4.370,00
37	01032202	PECHUGA DE POLLO	30,0	kg	26.820,00	0,00	0,00	804.600,00
38	040374	Pollo En Canal	20,0	kg	19.370,00	0,00	0,00	387.400,00
39	040401	Salsa De Soya	1,0	Und.	26.224,37	0,19	4.982,63	26.224,37
40	111517157	TRIPA NATURAL DE CERDO 26mm	1,0	Und.	143.040,00	0,00	0,00	143.040,00
41	111517162	UVAS PASAS DESHIDRATADAS	3,0	LB	33.689,00	0,00	0,00	101.067,00
42	111517206	QUESO DE UNTAR	2,0	Und.	17.880,00	0,00	0,00	35.760,00
43	111517241	ALMIDON DE YUCA EXTRA AGRIO	1,0	kg	134.100,00	0,19	25.479,00	134.100,00
44	111517243	AMONIO CUATERNARIO QUINTA GENERACIÓN	3,0	GPM	113.240,34	0,19	21.515,66	339.721,02

Total líneas o ítems: 69

SUBTOTAL	**14.880.665,05**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**1.213.114,95**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**16.093.780,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**16.093.780,00**

Valor en Letras
DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/06/2026 11:11:55
Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908
Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: fed541232faf67532a6bea85d5e2e95031e1653bedd0f672261fcc9498fcf4cb59d50dbd4b6a96d2f1e81e2b8ed33603 --Expedición: 09/06/2026 10:10 AM
Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 437

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	VENDEDOR	FORMA DE PAGO
9/06/2026	4/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
45	111517249	BANDEJA HUEVOS DE GALLINA AAA	6,0	Und.	23.840,00	0,00	0,00	143.040,00
46	111517258	BOLSAS PLASTICAS RESELLABLES TIPO ZIPLOC (500 GRAMOS) PAQUETE X 100 UNIDADES	1,0	Und.	75.095,80	0,19	14.268,20	75.095,80
47	111517261	BOTELLA PLÁSTICA X 250ML	100,0	Und.	745,38	0,19	141,62	74.538,00
48	111517262	BOTELLA PLÁSTICA X 500ML	100,0	Und.	1.043,70	0,19	198,30	104.370,00
49	111517269	CARNE RES COGOTE	20,0	kg	89.400,00	0,00	0,00	1.788.000,00
50	111517278	CONDIMENTO CHORIZO RANCHERO	1,0	kg	47.679,23	0,19	9.059,05	47.679,23
51	111517280	CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON	1,0	kg	47.679,83	0,19	9.059,17	47.679,83
52	20201843	CONDIMENTO JAMON	1,0	kg	21.605,04	0,19	4.104,96	21.605,04
53	040206	Condimento Salami	1,0	kg	21.605,04	0,19	4.104,96	21.605,04
54	000087	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	1,0	kg	21.605,04	0,19	4.104,96	21.605,04
55	000027	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	1,0	kg	21.605,04	0,19	4.104,96	21.605,04
56	111517288	CONDIMENTO TOCINETA	1,0	l	21.605,04	0,19	4.104,96	21.605,04
57	1111516253	DETERGENTE	10,0	kg	21.456,30	0,19	4.076,70	214.563,00

Total líneas o ítems: 69

SUBTOTAL	**14.880.665,05**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**1.213.114,95**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**16.093.780,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**16.093.780,00**

Valor en Letras

DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/06/2026 11:11:55

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908

Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: fed541232faf67532a6bea85d5e2e95031e1653bedd0f672261fcc9498fcf4cb59d50dbd4b6a96d2f1e81e2b8ed33603 --Expedición: 09/06/2026 10:10 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora Tecnologylive

Factura Electrónica De Venta No

FE No. 437

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764110315557 que habilita desde FE 428 hasta FE 500. Vence 2026-11-27

IVA Régimen Común No somos Agentes de Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes

GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

Nit 1032416457

CLIENTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE (SENA)
NIT	899999034 1

DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**
el darien lote 1 vereda bojaca	Chía	5461500

POR CONCEPTO DE

#$36-02-00-025-951310;9497223;jegarciap@sena.edu.co#$

FECHA FACTURA	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
9/06/2026	4/07/2026	GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	Credito

Item		Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Valor IVA	Total
58	111517303	DETERGENTE LÍQUIDO DESINFECTANTE PARA MANOS	4,0	GPM	43.210,08	0,19	8.209,92	172.840,32
59	111516255	EMPAQUE FIBROSA AHUMADA	10,0	Und.	37.250,42	0,19	7.077,58	372.504,20
60	111516256	EMPAQUE PARA SALCHICHON	15,0	Und.	37.250,42	0,19	7.077,58	558.756,30
61	111517313	ESPONJA	30,0	Und.	2.979,83	0,19	566,17	89.394,90
62	111517315	ESPONJAS DE BRILLO	20,0	Und.	8.195,80	0,19	1.557,20	163.916,00
63	111517317	ETIQUETAS ADHESIVAS 57X 50 MM	200,0	Und.	447,06	0,19	84,94	89.412,00
64	0801114	Guanabana	1,0	kg	14.125,00	0,00	0,00	14.125,00
65	111517348	JABON LIQUIDO MULTIUSOS	3,0	Und.	26.820,17	0,19	5.095,83	80.460,51
66	09011481	LECHE CRUDA FRESCA	140,0	l	5.960,00	0,00	0,00	834.400,00
67	0701052	Papel aluminio rollo x 300 metros	1,0	Und.	140.060,50	0,19	26.611,50	140.060,50
68	0901251	Pimienta negra molida SOBRE 125 g	3,0	Und.	12.367,23	0,19	2.349,77	37.101,69
69	111517408	TRIPA SINTETICA PARA SALCHICHA CALIBRE 24/26	50,0	Und.	2.682,35	0,19	509,65	134.117,50

Total líneas o ítems: 69

SUBTOTAL	**14.880.665,05**
DESCUENTO	**0,00**
IVA	**1.213.114,95**
TOTAL DE LA OPERACIÓN	**16.093.780,00**
RETEFUENTE	**0,00**
RETEIVA	**0,00**
RETEICA	**0,00**
TOTAL MENOS RETENCIONES	**16.093.780,00**

Valor en Letras
DIECISEIS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/06/2026 11:11:55
Medios de Pago: Acuerdo mutuo

CL 145 A 61 A 70 Teléfono 2172908
Correo Electrónico tecnologylive@hotmail.com

CUFE: fed541232faf67532a6bea85d5e2e95031e1653bedd0f672261fcc9498fcf4cb59d50dbd4b6a96d2f1e81e2b8ed33603 --Expedición: 09/06/2026 10:10 AM
Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

CAPACIDAD OPERATIVA (INFRAESTRUCTURA)

Señores:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

ASUNTO: Certificación de Capacidad Operativa (Infraestructura) y Cumplimiento de Requisitos Sanitarios e Higiénicos.

Yo, **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 1.032.416.457, actuando como persona natural comerciante, proponente en el proceso de la referencia, e identificada con el **NIT 1032416457-6**, me permito certificar bajo la gravedad del juramento que:

1. Cuento con un establecimiento de comercio propio, abierto al público, denominado **TECNOLOGY LIVE**, el cual se encuentra domiciliado en la ciudad de **Bogotá D.C.**, en la **Carrera 8 # 160 - 16**.
2. La actividad comercial desarrollada en dicho establecimiento se encuentra directamente relacionada con el objeto a contratar en el presente proceso de selección, cumpliendo con la totalidad de los requisitos técnicos, jurídicos, de seguridad y salud en el trabajo, y criterios ambientales exigidos por la entidad. Esta condición consta y se puede verificar de forma oficial en mi Registro Mercantil vigente.
3. La infraestructura del establecimiento cumple rigurosamente con todos los permisos sanitarios, de higiene y ambientales requeridos. Para acreditar lo anterior, se anexa a la presente propuesta el **Acta de Inspección Sanitaria N° AS04N 056645, expedida con fecha del 18 de abril de 2026** por la autoridad sanitaria competente.

La presente declaración se expide con destino al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, en constancia de cumplimiento de las especificaciones conexas al suministro de los bienes.

Para constancia de lo anterior, firmo a los 16 días del mes de junio de 2026.

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
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

ANEXO N° 10

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM106	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: BOGOTA DC. 2025/03-31, 04/01, 02, 03

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: FRIGORIFICOS BLE LTDA

Código: 066BD | Nit: 900231070-1

Dirección: AK 86 No 15A - 91

Municipio: BOGOTA DC | Departamento: CUNDINAMARCA

Teléfonos: 3226657866 | E-mail: calidad@frigorificosble.com

Representante Legal: JUAN PABLO URIBE CLAUZEL

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES Y VIERNES | Número de Turnos por día: 1.5

Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora: 135 bovinos/hora | Máximo de horas por turno: 10

Capacidad instalada beneficio: La capacidad máxima instalada es un dato informativo no limitante, el cual refleja las condiciones operativas de la planta al momento de la visita.

Capacidad instalada en corrales ($2m^2$ x bovino): 4281 Bovinos

Capacidad instalada en proceso: 1620 bovinos/turno

Nota: La capacidad instalada en proceso se determina por la velocidad de la línea multiplicada por el máximo de horas por turno.

Capacidad de Almacenamiento de canales (una canal cada 0,8m lineales de riel): 1539 Canales

Nota: Para determinar esta capacidad se debe considerar el tiempo de permanencia de las canales en el cuarto hasta alcanzar la temperatura de refrigeración Máximo 7°C.

Capacidad Máxima Instalada PBA: 1539

Nota: La capacidad máxima instalada esta determinada por el menor valor de las capacidades registradas en: Capacidad instalada en corrales, Capacidad instalada en proceso y Capacidad de almacenamiento de canales

Desposte:

Cuenta con desposte anexo: SI

Nota: Si la planta no cuenta con desposte anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.3.4.1, 1.12.3.4.2, 1.12.3.4.3 y 3.3

Volumen de desposte (Numero de canales/ turno): 200

Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**): Refrigerado: 170 | Congelado: 0

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GTTCO2 | Oficio Comisorio No: 7303-1048-25

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 240 DE 2013 EN CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACION DEL PRIMER TRIMESTRE DEL 2025

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-09-27 | Porcentaje obtenido: 90.57% | Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.3.4 Área de desposte y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	AR	3	1.5	Los patios de maniobras frente al área de despacho de canales y de tránsito de vehículo de transporte de carne se encuentran deteriorados y permiten empozamientos.

1.2	Diseño y construcción	AR	6	3.0	Se observan deterioros en paredes de: la sección de subproductos del área de desposte, extractores de aire en tolerancia cero externamente sin protección y sin malla protectora, acabado sanitario incompleto en vestieres del área de despachos y en el área de almacenamiento de víscera roja y En el puesto de izado de animales, la panelería en el área de patas, y lateral al puesto de extracción de vesícula biliar; en techos de: despachos del área de desposte, del puesto de izado de animales en pie, del área de patas observando filtración y tubería en estado de oxidación; en pisos: en sección de subproductos en desposte, en área de despachos de canales en frío, en áreas de despachos de vísceras, tapas y cabezas; en medias cañas en: área de despachos de desposte, en área de despachos de canales en frío, en ingreso al cuarto frio # 18, en áreas de despachos de vísceras, patas y cabezas, lateral a la plataforma de evisceración, lateral al puesto de extracción de vesícula biliar; en puertas de: ingreso al área de desposte, de despachos del área de desposte, de vestier del área de desposte, del cuarto de canales retenidas; en rielería de: el área de desposte, en el área de almacenamiento de víscera roja y en la que desciende canales desde cuartos fríos hacia el área de despachos; el área de sacrificio de emergencia no se encuentra adecuadamente
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3.0	
1.4	Ventilación	A	3	3.0	
1.5	Iluminación	A	4	4.0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	AR	4	2.0	Se evidencian casilleros del area de desposte deteriorados; los baños y vestieres no se encuentran separados por sexo.
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5.0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	AR	6	3.0	Algunos manipuladores encaragados del cuarteo de canales y despacho no cuentan con todos los elementos de proteccion necesarios de acuerdo a su labor. No se evidencia contaminacion del producto
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	Área de ingreso y/o recepción	AR	3	1.5	Existen algunos corrales con deficiencias en su numeracion dificultando su identificacion.
1.12.2	**Área de corrales**				
1.12.2.1	Requisitos generales	A	5	5.0	
1.12.2.2	Requisitos específicos	I	5	0.0	Los corrales de sacrificio no cuentan con cubierta. (bienestar animal)
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5.0	
1.12.3	**Sala de sacrificio y faenamiento**				
1.12.3.1	**Área de insensibilización y sangría e intermedia o de procesamiento**				
1.12.3.1.1	**Sección de insensibilización y sangría**				
1.12.3.1.1.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.1.1.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.1.1.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.12.3.1.2	**Sección intermedia o área de procesamiento**				
1.12.3.1.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.1.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.1.2.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4.0	No se retira la piel de la cabeza. No se realiza extracción de pezuñas.
1.12.3.2	**Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)**				
1.12.3.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.2.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3.3	**Cuartos de refrigeración y/o congelación**				
1.12.3.3.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.3.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.3.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3.4	**Área de desposte**				
1.12.3.4.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.4.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.4.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	

1.12.3.5	**Área de despacho**				
1.12.3.5.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2.5	El contenedor utilizado para el almacenamiento de producto despostado congelado, no posee sistema de acopie para los vehiculos a fin de evitar el choque termico
1.12.3.5.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.12.4	Otras instalaciones	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**204**	**181.5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6.0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8.0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5	Registros	AR	6	3.0	Los registros son soportados de forma digital y no permiten su firma: no se han inplementado controles para garantizar la integridad de la informacion. linea de bovinos y desposte. Res 240 de 2013 Art 38.
	TOTAL BLOQUE		**36**	***33.0***	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones	AR	6	3.0	Se cuenta con un programa documentado el cual no tiene un enfoque preventivo, no se cuenta con cronograma establecido para mantenimiento de instalaciones, no se realiza mantenimiento preventivo de instalaciones. El programa de mantenimiento ha migrado a un contratista externo llamado MANTUM.
3.2	Programa de Control de proveedores	A	6	6.0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6.0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8.0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6.0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	***37.0***	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	AR	6	3.0	Segun el articulo 7 de la resolucion 2016037870 del 26 de septiembre de 2016, el establecimiento debe contar con 4 inspectores auxiliares por turno de 8 horas al tener un rango en el volumen de sacrificio mayor a 500 bovinos. y resolucion 2022600294 del 16 de noviembre de 2022. (Autorizacion Sanitaria).
4.2	Inspección ante mortem *	A	6	6.0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8.0	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6.0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	***31.0***	
5.	**VERIFICACION SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4.0	No se ha establecido la vida util sobre todos los diterentes grupos que procesa el establecimiento.
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6.0	
5.4	Transporte producto terminado	AR	8	4.0	Algunos vehiculos no estan identificados en cada costado con la leyenda transporte de carne o productos carnicos, algunos cargadores de producto terminado, no cuentan con la indumentaria adecuada para la labor a realizar.
5.5	Control del producto y del proceso*	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**28.0**	
	PUNTAJE FINAL		**350**	**310.5**	

* Ítems que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Se adjunta documento enviado el 21/02/2025, donde la planta informa la actualizacion de la razon social del establecimiento de LTDA a SAS, y camara de comercio actualizada.

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	204	181.5	**88.97%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33.0	**91.67%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37.0	**92.50%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	31.0	**91.18%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	28.0	**77.78%**
TOTAL	350	310.5	**88.71%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO **88.71%**

CONCEPTO SANITARIO **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 03 del mes de abril de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Firma:
Nombre: FERNANDO ANTONIO GUERRA BARON	Nombre: IVAN DARIO NEIRA ROMERO
Cédula: 79642545	Cédula: 7,335,666
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS-GTTCO2	Dependencia: DIROS-GTTCO2
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:
Dependencia:	Dependencia:

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Firma:
Nombre: LIDA AMPARO MATEUS AMADO	Nombre: SONIA ALEJANDRA VARON LOZANO
Cédula: 52077585	Cédula: 1,032,394,906
Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD Y PRODUCCION	Cargo: COORDINADORA DE CALIDAD
Firma:	Firma:
Nombre: YEISON TOVAR PINILLA	Nombre:
Cédula: 1,054,092,109	Cédula:
Cargo: COORDINADOR DE FAENA BOVINOS	Cargo:

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

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 en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

ANEXO N° 11

Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

INFORME DE ETIQUETEADO DE PRODUCTOS

Bogotá, 16 de Junio de 2026

Señores

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA

CDA

Chia

CONTRATO: CO1.PCCNTR.6392255

Respetados señores:

El contratista DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS, manifestó al Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-CDA, que todos los productos entregados a la entidad contienen sus respectivas etiquetas donde se identifica la información básica de los productos. Para esto se deja constancia de un sondeo de evidencia de productos entregados.

Tecnology live




EXPOMAR


EL CAMARÓN
PARA LOS








FRUCO
Cocineros
Mayonita


FÉCULA DE MAÍZ
SAGUZENA









Tecnology live

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT. 1032416457-6

Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá

Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá

ANEXO N° 12

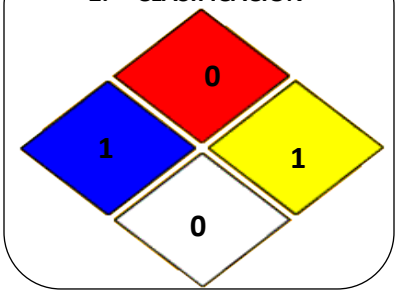
FICHA DE SEGURIDAD

DETERGENTE DERSA

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. Descripción general: Dersa es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, etc.

5. composición/ información sobre los componentes

Preparado a base de:

Tensioactivos aniónicos y catiónicos
tripolisfosfato de sodio.
Jabon de Sodio
Silicato de sodio
Sulfato de sodio anhidro
Enzimas
Perfumes

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Riesgo Principal: Irritante
El producto puede ser toxico a los hombres y al ambiente si no son usados según las recomendaciones
Para el hombre: La formulación contiene ingredientes que pueden causar irritación de los ojos y piel.
Para el medio ambiente: Bajo condiciones normales de uso no presenta daños al medio ambiente.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de llamar línea de Liberty: 6445410, emergencia: 123).

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.
Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.
Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.
Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medidas de extinción: Polvo químico seco, rocío de agua.
Equipo de protección personal: Equipo de respiración autónoma y ropa protectora deberá ser usada en caso de combate de fuego químico.

10. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.
Otras: No dejar a al alcance de los niños y de animales domésticos.

11. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Control general: Evite el contacto con los ojos y manténgase fuera del alcance de los niños.
Precauciones especiales: Mantener los elementos de protección personal (EPP) limpios y en condiciones adecuadas de uso, realizandose inspecciones y mantenimiento y/o substitución posibles del equipo dañado y piezas de vez en cuando.
Medidas de Higiene: Después de manejar el producto se recomienda parar para lavar las manos.

12. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

● **Apariencia:** Polvo.
Color: Blanco.
Densidad: 0.48 gr/cm**3**
PH (1% de solución): 11.0 máx.

13. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

General: Este producto es estable. Polimerización peligrosa no se produce.
Materiales incompatibles: Evite el contacto con ácidos y oxidantes fuertes.
Descomposición peligrosa: Puede producir gases irritantes sobre la descomposición térmica.

14. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

General: Cumple con la norma NTC 985 (norma técnica colombiana para jabones y detergentes sintéticos en polvo).
Otros: Producto biodegradable.

15. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Producto: La inactivación del producto es responsabilidad del fabricante. Los productos expirados se deben enviar al fabricante para la inactivación y a la destinación apropiada según la política de la compañía.

ANEXO N° 12

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO ORIÓN	Versión : 01
		Fecha de aprobación Febrero de 2017

1. PRODUCTO: JABÓN LÍQUIDO ORIÓN

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de alta viscosidad, elaborado con una mezcla de agentes tensoactivos aniónicos y no iónicos, agentes suavizantes y estabilizantes en solución acuosa que permiten una limpieza profunda. Producto Biodegradable.

3. COMPOSICIÓN

Tensoactivos, viscosante, agente humectante, fragancia, color y preservante.

4. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

APARIENCIA	Líquido viscoso traslúcido
COLOR	Según fragancia
Color	Fragancia
Incoloro	Neutro
Blanco	Avena
Azul	Talco
Verde	Limón, manzana verde
Rosado	Manzana, fresa
Naranja	Melocotón
Amarillo	Chicle
DENSIDAD	1,00 – 1,05 g/ml
pH	6,5 -7,0

5. INSTRUCCIONES DE USO

Tome una cantidad suficiente del Jabón Líquido en las manos humedecidas y frote durante un minuto hasta obtener abundante espuma, enjuague con agua.

6. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

- No devolver sobrantes al recipiente original.
- Es nocivo por ingestión. En caso de ingestión, consultar al médico de inmediato.
- En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua, sin presión, por 15 minutos, si la irritación persiste, consultar al médico.
- No comer, beber, ni fumar mientras se usa el producto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugar fresco y seco, con excelente ventilación y evitar la exposición directa a los rayos solares.
- No mezclar con otros productos.
- Evitar daños en el envase.
- Se recomienda estibar según observaciones descritas en la caja de cartón.

8. MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO Y PRESENTACIONES

Envases de polietileno de alta densidad recuperado, en presentaciones de 500, 1000, 2000, 3000, 3750, 4000 ml, garrafa de 10 y 20 litros, tambor de 200 litros; con tapa rosca hermética, del diámetro correspondiente a cada envase; con etiqueta de papel autoadhesiva.

Se entrega empacado en cajas de cartón, diseñadas especialmente para las unidades requeridas, con la resistencia a la compresión vertical adecuada, según el caso.

9. TRAZABILIDAD

La formulación está diseñada para ser conservada en condiciones normales y según las recomendaciones del fabricante.

Cada una de las unidades de fabricación es identificada en la etiqueta, con el número de lote y la fecha de fabricación. El número del lote es un consecutivo relacionado con la orden de producción.

Actualizado por:
Director Técnico

ANEXO N° 13

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TÉCNICA DESENGRASANTE ORIÓN	Versión : 01
		Fecha de aprobación Febrero de 2017

1. PRODUCTO: DESENGRASANTE ORIÓN

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con una mezcla de solventes y agentes tensoactivos en solución acuosa, cuya composición permite que actúe como agente penetrante, dispersante y emulsificante de grasas y mugre en general. Es usado para lograr la limpieza de suciedad y grasas difíciles de remover a diferencia de un detergente común. Especial para limpieza industrial de toda clase de superficies. No deja residuos al aplicarse debido a que es de fácil enjuague. El Desengrasante sirve para lavado de ropa, cocinas, baños, acero inoxidable, parqueaderos, motores, y como desmanchador de pisos. Producto Biodegradable.

3. COMPOSICIÓN

Tensoactivos aniónicos y no iónicos, compuestos alcalinos, solventes, y agua.

4. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

APARIENCIA	Líquido viscoso opaco
COLOR	Blanco
OLOR	Característico
DENSIDAD	1,00 – 1,05 g/ml
pH	12 – 14
TENSOACTIVO DESENGRASANTE	12%
TENSOACTIVO LIMPIADOR	10%

5. INSTRUCCIONES DE USO

Mezclar una parte se desengrasante en cuatro partes de agua, aplicar sobre la superficie, restregar con esponjilla o cepillo y enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el producto. Dependiendo de la cantidad y tipo de grasa puede usarse el producto puro.

6. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

- No devolver sobrantes al recipiente original.
- Causa irritación y quemaduras en la piel y en las vías respiratorias. Es tóxico por ingestión. En caso de ingestión, consultar al médico de inmediato.

- Usar guantes de caucho y gafas de seguridad. Si se aplica por aspersión usar tapabocas.
- Evitar el contacto con la piel. En caso de contacto con los ojos o la piel lavar con abundante agua, sin presión, por 15 minutos, si la irritación persiste, consultar al médico.
- No comer, beber, ni fumar mientras se usa el producto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en lugar fresco y seco, con excelente ventilación y evitar la exposición directa a los rayos solares.
- No mezclar con productos ácidos.
- Evitar daños en el envase.
- Se recomienda estibar según observaciones descritas en la caja de cartón.

8. MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO Y PRESENTACIONES

Envases de polietileno de alta densidad recuperado, en presentaciones de 500, 1000, 2000, 3000, 3750, 4000 ml, garrafa de 10 y 20 litros, tambor de 200 litros; con tapa rosca hermética, del diámetro correspondiente a cada envase; con etiqueta de papel autoadhesiva.

Se entrega empacado en cajas de cartón, diseñadas especialmente para las unidades requeridas, con la resistencia a la compresión vertical adecuada, según el caso.

9. TRAZABILIDAD

La formulación está diseñada para ser conservada en condiciones normales y según las recomendaciones del fabricante.

Cada una de las unidades de fabricación es identificada en la etiqueta, con el número de lote y la fecha de fabricación. El número del lote es un consecutivo relacionado con la orden de producción.

Actualizado por:
Director Técnico

PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A.
FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (FDS/MSDS)

DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5ª GENERACIÓN 10%

Enero de 2020 Version:01 Código: HS-CC-307

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

1.1 Identificación del producto

Nombre: Desinfectante amonio cuaternario 5 ª generación 10%
Marca: PQP Profesional.

1.2 Usos pertinentes Identificados y usos desaconsejados

Recomendaciones de uso: Según la hoja técnica del producto

1.3 Datos del proveedor de la HS/FDS

Productos Químicos Panamericanos S.A

1.4 Teléfonos de emergencia

PQP Girardota	**Girardota**. Auto norte Km 22.	**Teléfono 57+4 444 97 77**
PQP Sevillana	**Bogotá**. Carrera 61 N° 45A-94 sur.	**Teléfono 57+1 747 03 77**
PQP Barranquilla	**Barranquilla**.Carrera67 (Carretera a Eternit) N° Vía 40-437 Zona Industrial La Loma No. 3.	**Teléfono 57+5 385 97 17**
PQP Jamundí	**Jamundí.** Km 28 vía Cali - Popayán.	**Teléfono 57+2 695 45 71**
PQP Neiva	**Neiva**. Km8 vía Tello, Neiva.	**Teléfono 57+8 868 6731**
PQP Muña	**Bogotá,** km 22 vía al salto.	**Teléfono 57+1 747 03 77**
Cisproquim	**Bogotá** 01-8000-916012. Atención las 24 horas	**Teléfono 57+1 288 60 12**
Correo Electrónico	PQP-DEPARTAMENTOTECNICO@pqp.com.co	

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado

Este producto no cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de Productos Químicos. Sin embargo, se facilitará una ficha de datos de seguridad a pedido.

2.2 Elementos de la etiqueta

Pictograma:



Palabra de advertencia: Peligro para la salud humana.

Indicaciones de peligro:

H332 Nocivo en caso de inhalación
H315 Provoca irritación cutánea
H319 Provoca irritación ocular grave

	Elaboro/Modifico	Reviso	Aprobó
FIRMA			
CARGO	Equipo Interdisciplinario	Coordinador SGC	Director Técnico

COPIA NO CONTROLADA

H335 Puede irritar las vías respiratorias
R21/22: Nocivo en contacto con la piel e ingestión.
R34: Provoca quemaduras.
R50: Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos de prudencia:

P103 Leer la etiqueta antes del uso

2.3 Otros peligros
Ninguno.

3. COMPOSICION /INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES

3.1 Sustancia
No Aplica.
3.2 Mezcla

COMPONENTES	No. CAS	OBSERVACIONES/TLV
Compuestos cuaternarios de amonio, di-C8-10-alkildimetil, cloruro	68424-95-3	
Compuestos cuaternarios de amonio, benzil-C12-16-alkildimetil, cloruro	68424-85-1	
EDTA tetrasódico	64-02-8	

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios

Medidas Generales:	Evite la exposición al producto, tomando las medidas de protección adecuadas. Consulte al médico, llevando la hoja de seguridad
Inhalación:	Traslade a la víctima y procúrele aire limpio. Mantenga la calma. Si no respira, suminístrele respiración artificial. Si presenta dificultad respiratoria. Llame al médico.
Contacto con la piel:	Lávese inmediatamente después del contacto con abundante agua, durante al menos 20 minutos.
Contacto con los ojos:	Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante 20 minutos, y mantenga abiertos los parpados para garantizar que se aclara todo el ojo y los tejidos del parpado. Enjuagar los ojos en cuestión de segundos es esencial para lograr la máxima eficacia. Si tiene lentes de contacto, quíteselos después de los primeros 5 minutos y luego continúe enjuagándose los ojos. Consultar al médico.
Ingestión:	NO INDUZCA EL VÓMITO. Enjuague la boca con agua. Nunca suministre nada oralmente a una persona inconsciente. Llame al médico. Si el vómito ocurre espontáneamente, coloque a la víctima de costado para reducir el riesgo de aspiración.

COPIA NO CONTROLADA

4.2 Principales síntomas y efectos, tanto agudos como retardados

Inhalación:	Dolor de cabeza. Puede causar irritación de las vías respiratorias.
Contacto con la piel:	El contacto frecuente o prolongado puede producir irritación en la piel
Contacto con los ojos:	Irritante para los ojos.
Ingestión:	Puede provocar irritación, e inducir el vómito.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que se deban dispensarse inmediatamente.

Nota al médico: Tratamiento sintomático. Para más información, consulte a un Centro de Intoxicaciones.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción

Usar polvo químico seco, espuma, arena o CO2. Utilizar el producto acorde a los materiales de los alrededores.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o mezcla

El producto y sus embalajes que arden en espacios cerrados por períodos largos pueden producir cantidades de dióxido de carbono.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

5.3.1 Instrucciones para Extinción de incendio:

Rocíe con agua los embalajes para evitar la ignición si fueron expuestos a calor excesivo o al fuego. Retire los embalajes si aún no fueron alcanzados por las llamas, y puede hacerlo sin riesgo.

Enfrié los contenedores con chorros de agua hasta mucho después que el fuego se haya extinguido, removiendo los restos hasta eliminar los rescoldos.

Prevenga que el agua utilizada para el control de incendios o la dilución ingrese a cursos de agua, drenajes o manantiales.

5.3.2 Protección durante la extinción de incendios:

Utilice equipo autónomo de respiración. La ropa de protección estructural de bomberos provee protección limitada en situaciones de incendio ÚNICAMENTE.

5.3.3 Productos de descomposición peligrosos en caso de incendio:

En caso de incendio puede desprender humos y gases irritantes y/o tóxicos, como dióxidos de carbono y otras sustancias derivadas de la combustión incompleta.

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

6.1.1 Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada.

6.1.2 Para el personal de emergencias

COPIA NO CONTROLADA

Evitar fuentes de ignición. Evacuar al personal hacia un área ventilada. Usar equipo de respiración autónoma y de protección dérmica y ocular. Usar guantes protectores impermeables. Ventilar inmediatamente, especialmente en zonas bajas donde puedan acumularse los vapores. No permitir la reutilización del producto derramado.

Tener en cuenta la información y recomendaciones de las secciones 5 y 7. Utilizar el equipo de protección recomendado en el punto 8.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

Prevenga que el producto llegue a cursos de agua.

6.3 Método y material de contención y de limpieza

Para fugas del producto, detenga la fuga en caso de poder hacerlo. Formar una barrera con material absorbente evitando contaminación de fuentes hídricas. Limpiar o lavar completamente la zona contaminada. Disponer el agua y el residuo recogido en envases señalizados para su eliminación como residuo químico.

7. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura

Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse los brazos, manos, y uñas después de manejar este producto. El uso de guantes es recomendado. Facilitar el acceso a duchas de seguridad y lavaojos de emergencias.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones de almacenamiento:	Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Altamente inflamable. Mantener alejado de fuentes de ignición - No fumar. Tomar medidas de precaución frente a cargas estáticas.
Materiales de envasado:	El suministrado por el fabricante
Productos incompatibles:	Agentes oxidantes fuertes. Ácidos fuertes.

8. CONTROLES DE EXPOSICION FISICAS Y QUIMICAS

8.1 Parámetros de control

CMP (Res. MTESS 295/03):	N/D
CMP-CPT (Res. MTESS 295/03):	N/D
CMP-C (Res. MTESS 295/03):	N/D
TLV-TWA (ACGIH):	N/D
TLV-STEL (ACGIH):	N/D
PEL (OSHA 29 CFR 1910.1000):	N/D
IDLH (NIOSH):	N/D

COPIA NO CONTROLADA

PNEC (agua):	N/D
PNEC (mar):	N/D
PNEC-STP:	N/D

8.2 Controles de exposición

8.2.1 Controles técnicos apropiados

Mantener ventilado el lugar de trabajo. La ventilación normal para operaciones habituales de manufacturas es generalmente adecuada. Campanas locales deben ser usadas durante operaciones que produzcan o liberen grandes cantidades de producto. En áreas bajas o confinadas debe proveerse ventilación mecánica.

Disponer de duchas y estaciones lavaojos.

8.2.2 Equipos de protección personal

Protección de los ojos y la cara:	Se deben usar gafas de seguridad con protección lateral
Protección de la piel:	Se deben usar guantes de nitrilo
Protección respiratoria:	En los casos necesarios, utilizar protección respiratoria para gases. Respirador con filtro de vapor (EN 141) Respirador con filtro ABEK. Debe prestarse especial atención a los niveles de oxígeno presentes en el aire. Si ocurren grandes liberaciones, utilizar equipo de respiración autónomo (SCBA).

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Líquido traslúcido
Color:	Característico según estándar
Olor:	Característico según estándar
Umbral olfativo:	N/D
pH:	7.0 -8.0
Punto de fusión / de congelación:	N/D
Punto / intervalo de ebullición:	N/D
Tasa de evaporación:	N/D
Inflamabilidad:	El producto no es inflamable ni combustible
Punto de inflamación:	El producto no es inflamable ni combustible
Límites de inflamabilidad:	El producto no es inflamable ni combustible

Presión de vapor (20°C):	N/D
Densidad de vapor (aire=1):	N/D

COPIA NO CONTROLADA

Densidad aparente al empacar g/mL:	0.95-1.05
Solubilidad (20°C):	Completamente soluble
Coef. de reparto ($logK_{o/w}$):	N/D
Temperatura de autoignición:	N/D
Temperatura de descomposición:	N/D
Viscosidad cinemática (cSt a 25°C):	N/D
Constante de Henry (20°C):	N/D
Log Koc:	N/D
Propiedades explosivas:	N/D
Propiedades comburentes:	El producto no es comburente

9.2 Información adicional
Otras propiedades: N/D

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad
No se espera que se produzcan reacciones o descomposiciones del producto en condiciones normales de almacenamiento.

10.2 Estabilidad química
El producto es químicamente estable y no requiere estabilizantes.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas
No se espera polimerización peligrosa. No contiene peróxidos orgánicos.

10.4 Condiciones que deben evitarse
Evitar altas temperaturas. Proteger de la humedad.

10.5 Materiales incompatibles
Agentes oxidantes fuertes. Ácidos fuertes. Agentes reductores fuertes.

10.6 Productos de descomposición peligrosos
Monóxido de carbono. Dióxido de carbono, dióxido de nitrógeno y otros gases o vapores tóxicos.

11. INFORMACION TOXICOLOGICA

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda:	No se dispone de información
Irritación o corrosión cutáneas:	No se dispone de información

COPIA NO CONTROLADA

Lesiones o irritación ocular graves:	No se dispone de información
Sensibilización respiratoria o cutánea:	No se dispone de información

Mutagenicidad, Cancerogenicidad y toxicidad para la reproducción:

No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

Efectos agudos y retardados:

Vías de exposición:	Inhalatoria, contacto dérmico y ocular
Inhalación: Contacto con la piel: Contacto con los ojos: Ingestión:	Puede causar irritación de las vías respiratorias, dolor de cabeza. El contacto frecuente o prolongado puede producir irritación en la piel. Irritante para los ojos. Puede provocar irritación y vomito.

12. INFORMACION ECOLOGICA

12.1 Toxicidad
No se dispone de información de toxicidad presentada.

12.2 Persistencia y degradabilidad
BIODEGRADABILIDAD (estimado): >60% según método OECD 301D Botella cerrada

12.3 Potencial de bioacumulacion
Log $K_{o/w}$: N/D
BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D.

12.4 Movilidad en el suelo
Log $K_{o/w}$: N/D
CONSTANTE DE HENRRY (20°C): N/D.

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB
N/D

12.6 Otros efectos adversos
AOX y contenido de metales: No contiene ningún metal ni compuestos halogenados

13. CONSIDERACIONES PARA DESECHO

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de protección del medio ambiente y en particular de residuos peligrosos (Ley 1252 de 2008; Decreto 1076 de 2015; resolución 1362 de 2007; Resolución 0053 de 2007; resolución 222 de 2011) Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada. Procedimiento de disposición: Tratamiento de aguas residuales, o disposición en relleno sanitario.

COPIA NO CONTROLADA

14. INFORMACION PARA EL TRANSPORTE

14.1 Transporte terrestre

Nombre Apropiado para el Transporte:	Desinfectante amonios cuaternarios 5ta generación
N° UN/ID:	2920
Clase de Peligro:	8
Grupo de Embalaje:	II
Código de Riesgo:	N/D
Cantidad limitada y exceptuada:	N/D

15. INFORMACION SOBRE LA REGLAMENTACION

No contiene ninguna sustancia sujeta a las restricciones del Anexo XVII
No contiene sustancias candidatas de REACH
No contiene ninguna sustancia que figure en la lista del Anexo XIV de REACH

Recomendaciones del CESIO: Los surfactantes empleados en esta preparación son catalogados como biodegradables de acuerdo con la reglamentación (CE) n° 648/2004 sobre detergentes. Los datos que corroboran esta afirmación están a la disposición de las autoridades competentes de los Estados Miembros y serán puestos a su disposición si así lo solicitan o a petición de un productor de detergentes.

Otras instrucciones, restricciones y disposiciones legales: Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]. Reglamento (CE) n.° 648/2004 de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes: Registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos Reglamento (CE) nº 1907/2006. Directiva 1999/45/CE sobre preparados peligrosos. Directiva 67/548/CEE sobre sustancias peligrosas.

16. OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos

N/A: no aplicable.
N/D: sin información disponible.
CAS: Servicio de Resúmenes Químicos
IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists.
TLV: Valor Límite Umbral
TWA: Media Ponderada en el tiempo
STEL: Límite de Exposición de Corta Duración
REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido.
INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
ETA: estimación de la toxicidad aguda.
DL_{50}: Dosis Letal Media.
CL_{50}: Concentración Letal Media.
CE_{50}: Concentración Efectiva Media.
CI_{50}: Concentración Inhibitoria Media.

16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos

Colombia: NTC 4435, 22 de Julio de 1998 TRANSPORTE PARA MERCANCIAS. MSDS PARA MATERIALES.
Reglamento (CE) 1272/2008 sobre Clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias químicas y sus mezclas, y sus modificatorias.

COPIA NO CONTROLADA

Reglamento (CE) 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), y sus modificatorias.
Dir. 91/689/CEE de residuos peligrosos y Dir. 91/156/CEE de gestión de residuos.
Acuerdo europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías peligrosas por carretera (ADR 2015). Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril (RID 2015). Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG 34 ed.), IMO, Resolución MSC 90/28/Add.2. Código IBC/MARPOL, IMO, Resolución MEPC 64/23/Add.1.
Regulaciones de la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA 56 ed., 2015) relativas al transporte de mercancías peligrosas por vía aérea.
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, Dec 1496/2018
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015.

16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinan la clasificación de la mezcla.

Procedimientos de acuerdo con el SGA/GHS
La clasificación se ha efectuado en base a análogos químicos y a información del producto.
SECCIÓN 2: clasificación por analogía con otros productos, y en base a datos del producto.
SECCIÓN 9: datos del producto.
Inflamabilidad: conforme a datos de ensayos.
SECCIÓN 11 y 12: analogía con otros productos.
Toxicidad aguda: método de cálculo de estimación de toxicidad aguda.

16.4 Exención de responsabilidad.

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto específico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

16.5 Control de cambios.

Enero 2020. Se genera documento. Versión 1

Fin de la FDS

COPIA NO CONTROLADA

Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

Plan De Saneamiento Básico Vehículos

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
(Programa de Manejo Integral de Plagas)

Proceso: SASI-CMC-CDA-001-2026
Entidad: Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

DATOS DEL OFERENTE

Nombre: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Cédula de ciudadanía: 1.032.416.457

Tecnology live

OBJETIVO

Establecer las acciones de prevención, control y seguimiento para evitar la presencia de plagas en los vehículos destinados al transporte de alimentos, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y la inocuidad de los productos transportados.

ALCANCE

Aplica a los siguientes vehículos de propiedad del oferente:

Vehículo No. 1

- Marca: DFM
- Placa: SXO450
- Tipo: Camioneta
- Transporte: Cereales, granos, triturados, harinas

Vehículo No. 2 (Cadena de frío)

- Marca: Chery
- Placa: WCM169
- Tipo: Camioneta furgón con cadena de frío
- Transporte: Derivados lácteos y cárnicos

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

Se implementa un programa basado en las siguientes actividades:

1. Prevención

- Limpieza y desinfección periódica de los vehículos.
- Inspección visual antes y después de cada operación de transporte.
- Correcto almacenamiento de alimentos para evitar derrames o residuos.

2. Control

- Aplicación de fumigación por empresa autorizada.
- Uso de productos aprobados para el control de plagas.

3. Monitoreo

- Registro de inspecciones periódicas.
- Verificación de ausencia de plagas (roedores, insectos, entre otros).

4. Acciones correctivas

- En caso de evidencia de plagas, se realiza limpieza profunda y fumigación inmediata.
- Suspensión temporal del vehículo hasta garantizar condiciones sanitarias.

Tecnology live

CERTIFICACIÓN DE FUMIGACIÓN

Se certifica que los vehículos anteriormente descritos cuentan con servicio de fumigación vigente, realizado por proveedor autorizado, garantizando el control de plagas.

Vehículo Marca: DFM, Placa: SXO450

- **Fecha de última fumigación:** 19 de marzo de 2026
- **Vigencia hasta:** 19 de septiembre de 2026

Empresa que realizó el servicio: FUMISALUD FS SAS

Vehículo Marca: Chery, Placa: WCM 169

- **Fecha de última fumigación:** 19 de marzo de 2026
- **Vigencia hasta:** 19 de septiembre de 2026

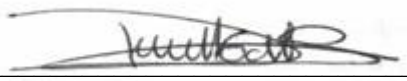
Empresa que realizó el servicio: FUMISALUD FS SAS

(Se anexa certificado de fumigación vigente)

DECLARACIÓN

El oferente declara que cumple con la implementación del Plan de Saneamiento Básico en los vehículos relacionados, conforme a la normatividad sanitaria vigente para el transporte de alimentos.

Fecha de expedición: 28 de abril de 2026

Firma: 
Nombre: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C.: 1.032.416.457

Nota: Este documento se presenta bajo la gravedad de juramento para efectos del proceso contractual.

Tecnology live

31841

FUMISALUD FS SAS

NIT: 900470108-7

"COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE"

DESINSECTACIÓN
DESRATIZACION
DESINFECCION GENERAL
LAVADO DE TANQUES
VENTA Y RECARGA DE TODA CLASE DE EQUIPOS CONTRA INCENDIOS
SEGURIDAD INDUSTRIAL
PROGRAMA DE ALIMENTOS

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, Dirección de Salud de Publica, Acta de Inspección Vigilancia Control Higiénico Sanitaria, Línea de Industria y Ambiente, en Cumplimiento a la Normatividad Vigente Ley 9/79, Dcto, 1843/91, Res. 693/07 Res. 4143/93 2190/91

CERTIFICADO MANEJO DE PLAGAS, LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA VEHICULO

EL DIA 19 DE MARZO DE 2026, SE REALIZO UN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS CON VENCIMIENTO AL DIA 19 DESEPTIEMBRE DE 2026, AL: VEHICULO **PLACA** SXO 450 **MARCA** DFM **LÍNEA** EQ5021XXYF **MODELO** 2011 **COLOR** BLANCO **CLASE DE VEHÍCULO** CAMIONETA **TIPO CARROCERÍA** PANEL **PROPIETARIO** DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS c.c.: 1032416457

PRODUCTOS APLICADOS	INGREDUENTE ACTIVO	DOSIFICACION
GEL K4 HIPOCLORITO DE SODIO	FIPRONIL HIPOCLORITO DE SODIO 5.25%	1 GOTA C/MT^{2PP} 3.8 ML x LITRO DE H2O

Se realiza un servicio de Manejo Integrado de Plagas Y lavado y desinfección a vehículo para control de vectores e infecciones; realizado en cuatro etapas correspondientes (inspección, prevención, aplicación y documentación),

INSPECCION Y DIAGNOSTICO	Revisar las condiciones físicas y de funcionamiento
PREVENCION	Elementos o partes que se deben cambiar
LIMPIEZA	Quitar la suciedad de la superficie
DESINFECCION	Eliminar, por medio de métodos físicos y/o químicos, los microrganismos que pueden provocar daños a la salud.
DOCUMENTACION	Se entregará el respectivo certificado con copia de concepto favorable, fichas técnicas de los productos aplicados y el respectivo reporte técnico con las observaciones y recomendaciones
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapa bocas, botas, Tyvek

"Somos una empresa legalmente autorizada para la prestación de estos servicios con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE Y RENOVADO SEGÚN ACTA DE VISITA SQ07C 005603 POR LA SUBRED SUR OCCIDENTE E.S.E."

Cordialmente,

FUMISALUD 123 209 SIN ESTE SELLO DE SEGURIDAD ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO 2026

ESTE CERTIFICADO NO TIENE VALIDEZ SIN SELLO SECO, NO ACEPTE SI SE ENCUENTRA CON ENMENDADURAS O TACHONES

JOHN LINARES
Representante Legal

CALLE 32C SUR N° 0-49 ESTE Bogota D.C Tel: 4659696 /Cel: 3214404372 / 3168921930/ 3155450321
Email: Fumisalud_fs_sas@live.com Web: www.fumisaludfs.com

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, Dirección de Salud de Publica, Acta de Inspección Vigilancia Control Higiénico Sanitaria, Línea de Industria y Ambiente, en Cumplimiento a la Normatividad Vigente Ley 9/79, Dcto, 1843/91, Res. 693/07 Res. 4143/93 2190/91

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 Numero **SQ07C** 005603

E.S.E. Suroriente — Fecha 02 07 2015

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento 307439	Numero de Inscripción 6000250786	Numero de carpeta SC CC
Razón social Fumisalud FS SAS		
Nombre del establecimiento Fumisalud FS SAS		
NIT 900470108 7	Sede Única	
Dirección CL 32 SC 6A 0 49 ESTE		
Ubicación Sin Asesia		
Localidad San Cristobal	UPZ 34 - 20 de Julio	
Barrio Barrio Horizonte	Telefonos 3214404372 - 3028564849	
Correo electrónico para notificación fumisalud@hotmail.com		
Nombre propietario Fumisalud FS SAS		
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Numero documento 900470108-7	
Nombre representante legal Jhon Alexander Linares Avila		
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Numero documento 1075291970	
Dirección de notificación CL 32 SC 6A 0 49 ESTE		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento SI NO	01148186	
Linea de intervención Seguridad Sanitaria		
Tipo de establecimiento Empresa de Servicios Publicos		
Numero 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	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	Solicitud del interesado Numero de radicado 11867 2	Asociada a peticiones quejas y reclamos Numero de radicado
Solicitud oficial Numero de radicado	Evento de interés en salud publica	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin
Otro Especifique		

2 INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

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 Numero **SQ07C** 005603

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable Favorable con requerimiento Desfavorable

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ... días contados a partir de la fecha, de acuerdo a la ley 9 de 1979 y demás reglamentarios Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: LA EMPRESA ACEPTA LAS RECOMENDACIONES.

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

LA EMPRESA DEBERA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY 1844 DE 2009 Y APLICARLO EN LA FECHA ESTIPULADA.

Lider.higiene@fumisalud.com

10 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	

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) 02 07 15 en Bogota D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre Gicenny Tapia Ramirez	Nombre Jhon Alexander Linares Avila
Tipo de documento CC CE	Tipo de documento CC CE
Numero de documento 1073674	Numero de documento 1075291970
Profesión u oficio Ingeniero Ambiental y Sanitario	Profesión u oficio Tecnologo en Saneamiento Ambiental
Firma	Firma
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre Javier Leonardo Rincon	Nombre
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP
Numero de documento 52176097	Numero de documento
Cargo Propietario Propietario Encargado	Firma
Firma	

NOTA 1: La inconformidad 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 terminos 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 Codigo Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Codigo Unico Disciplinario"

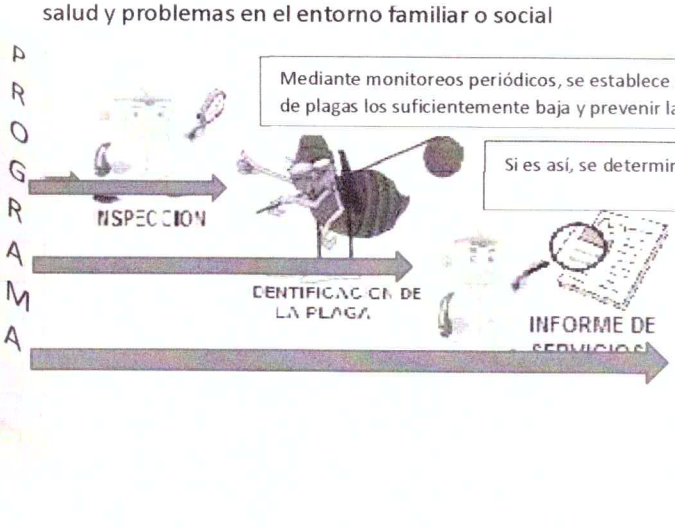
Hoja 7/7

CALLE 32 C SUR No 0-49 ESTE Bogotá D.C. CEL:3214404372 / TEL: 4659696
Email: fumisalud_fs_saslive.com

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

¿Qué es Manejo Integrado de Plagas?

salud y problemas en el entorno familiar o social



Mediante monitoreos periódicos, se establece si es necesario un tratamiento con el fin de mantener las poblaciones de plagas los suficientemente baja y prevenir la proliferación e intolerables daños.

Si es así, se determina el momento en que se debe aplicar. Que aplicar, donde aplicar

El registro de cada control es necesario para seguir el curso de mejoramiento constante

Si presenta o identifica la presencia de *plagas, debe consultar a una empresa de* control de plagas autorizada para desarrollar el MIP



¿Que son las Plagas?

La Organización Mundial de la Salud (**OMS**) define el concepto

Es un sistema de medidas preventivas y correctivas que se debe implementar para evitar las plagas provoquen daños nocivos para su
de **Plaga** Urbana como "aquellas especies implicadas en la
transferencia de **enfermedades** infecciosas para el hombre yen el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano

¿Por qué es importante controlar las Plagas?

Para minimizar el riesgo de las enfermedades ocasionadas por las plagas es esencial que todos los espacios públicos y detrabajo y viviendas esten libres de las mismas y además se deaarrolle en estos lugares programas para su control.
Es necesario los procedimientos para evitar la plaga y cumplir las normas sanitarias reglamentadas bajo la Ley 9 de 1979alli exigen implementar acciones para el control de plagas.

RECOMENDACIONES

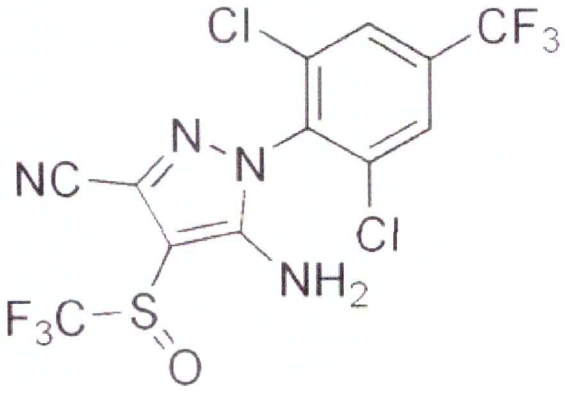


K4 GEL INSECTICIDA



K4 es un gel-cebo contenido en una jeringa plástica de 10g, desarrollado para uso doméstico es decir se puede usar en hogares, restaurantes, hospitales, industrias de alimentos, aeronaves, embarcaciones etc.
En el control de cucarachas y hormigas. Esta diseñado para realizar su aplicación en su presentación original.

ESTRUCTURA QUIMICA



ESTABILIDAD: 24 MESES

INDICACIONES

Aplique gotas de K4 con separación de 50 cm en lugares donde se detecten el problema, en artefactos eléctricos, cocinas, alacenas, baños, rendijas, etc.
Reaplique los puntos en caso de ser consumidos en su totalidad.

BENEFICIOS

- Efectividad en todo tipo de cucarachas y hormigas.
- Rápida acción la mortalidad se presenta desde el primer día.
- Alta apetencia, tiene un alto poder de atracción incluso en presencia de otros alimentos externos.
- Una vez aplicado la estabilidad y eficacia se mantienen por largos periodos de tiempo
- No mancha y no tiene olor



PRECAUCIONES

Mantener fuera del alcance de los niños
Almacenar en lugar fresco
No ingerir



Composición	Licencias	Toxicología
Fipronil.....0,5% Excipientes c.s.p..... 100%	Registro Sanitario No: INVIMA 2011V-0005048 Min Protección MP-13971-2007	Grado Toxicológico III Moderadamente Tóxico Elaborado por **Laboratorios Larssen Ltda** ***Registro Ministerio de Protección*** MP-13971

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25 %

0

2 1



SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula: NaOCl
Número Interno:
Número UN: 1791
Clase UN: 8
Compañia que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el *tema. La alimentación de la información fue realizada* por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.
Teléfonos de emergencia:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

Usos: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

COMPONENTES				
Nombre	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Apariencia: Liquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido. Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la victima abrigada y en reposo. Buscar atención médica inmediatamente.
Ingestión: *Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito.* Buscar atención médica inmediatamente.
Piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Nota para los médicos: Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.R.
Temperatura de autoignición (°C): N.R.
Límites de inflamabilidad (%V/V): N.R.
Peligros de incendio y/o explosión: No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férrico o la luz solar. La substancia libera oxígeno al calentarse, lo cual puede aumentar la seriedad de un incendio existente. Los envases pueden romperse debido a la acumulación de presión. Esta solución no presenta peligro de explosión. El hipoclorito de sodio anhidro es muy explosivo.
Medios de extinción: Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.
Productos de la combustión: Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.
Precauciones para evitar incendio y/o explosión: Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.
Instrucciones para combatir el fuego: Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Absorber con arena o vermiculita y colocar en recipientes cerrados para eliminación. Ventilar el local y lavar el lugar donde se haya derramado el producto una vez retirado por completo.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo: Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.
Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero recubierto con caucho. Piso impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones. Almacenar a una temperatura de 2-8°C.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL:

Protección de los ojos y rostro: Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel: Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria: Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia: Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

		ACGIH		
Nombre	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

Apariencia, olor y estado físico: Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad Específica (Agua=1): 1.07 - 1.14
Punto de Ebullición (°C): 40
Punto de Fusión (°C): -6
Densidad relativa del vapor (Aire=1): No disponible
Presión de vapor (mm Hg): 17.5 / 20°C
Viscosidad (cp): No disponible

pH: 9 - 10
Solubilidad: Es soluble en agua fría, en agua caliente se descompone.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química: Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar: Luz, calor, incompatibles.
Incompatibilidad con otros materiales: Agentes fuertemente oxidantes. Amoniaco, sales de amonio, metanol, fenilacetonitrilo, celulosa, etilenamina, bisulfatos. Reacciona con ácidos, compuestos ferrosos y orgánicos. A 55 °C la reacción con ácido fórmico puede ser explosiva.
Productos de descomposición peligrosos: Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

SECCIÓN 11: INFORMACION TOXICOLOGICA

LD50/LC50 se encuentran relacionados con las rutas normales de exposición ocupacional. Investigado como tumorigeno y mutagénico. Datos de irritación en ojos: en conejos 10 mg - Moderada irritación. Los resultados de Corrositex ® de prueba:> 60 minutos, no corrosivos. Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causo un pequeño pero significante incremento en esperma abnormal en ratones. Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en estudios de corto tiempo usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACION ECOLOGICA

No es tan perjudicial para la vida acuática a esta concentración. Evitar su entrada a corrientes de agua. Toxicidad peces: LC50 = 5.9 ppm/96h /Fathead Minnow/agua fresca. DBO= Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICION

Diluir con abundante agua. No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

Número UN: 1791 Denominación: HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN Clase de riesgo: 8 Sustancia corrosiva Grupo de embalaje: II y III

SECCIÓN 15: INFORMACION REGLAMENTARIA

1. Ley 55 de 1993 de la Presidencia de la Republica, por medio de la cual se aprueba el Convenio No 170 y la ecomendación No 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.

2. Decreto 1609 del 31 de julio de 2002. Ministerio de Transporte. Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

3. Decreto 4741 de 2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

4. Resolución 1023 de 2005. Por la cual se adoptan las guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación. En las cuales se incluye la siguiente guía:

Guías ambientales de almacenamiento y transporte por carreteras de sustancias químicas peligrosas y residuos peligrosos.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

ChemDat. Merck KGaA. 2009 Base de datos MSDS Mallinckrodt Baker. JT Baker. Base de datos MSDS Carlo Erba. Base de datos MSDS Reagents. Base de datos MSDS Scharlab, S.L. Base de datos MSDS Fisher Scientific. Base de datos MSDS Acros Organics BVBA Transporte de mercancías peligrosas. Naciones Unidas. Versión 16. 2009. ACGIH 2008

FUMISALUD FS SAS

Nit: 900470108-7

"COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE"

Nº 31841

FECHA Día Mes Año: 19 3 26

DIAGNOSTICO E INSPECCION REPORTE DE SERVICIO TECNICO

EMPRESA: _____ **NIT** _____ **Código** _____
TELÉFONO: _____ **DIRECCIÓN:** _____
BARRIO _____ **MARCA** DFM **PLACA** SXO 450,
TIPO DE VEHICULO camioneta, **COLOR** Blanco, **MODELO** 2011,
RESPONSABLE Diana Guerrero

Evaluación Locativa

Condiciones Físicas	SI	NO	N/A	Condiciones Sanitarias	SI	NO	N/A
Latoneria	X			Basura		X	
Pintura	X			Animales muertos		X	
Cogineria	X			Residuos Orgánicos		X	
Sistemade refrigeracion	X			Olores		X	
bomba	X			Gases. Humo etc.		X	
Dreanaje	X			------		X	
Canastillas	X			Otros		X	

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESINFECCION DE VEHICULO

1. Mantenimiento	2. Producto a emplear:	3. Dosificación:
Limpieza ☒	BLATTANEX	UNA GOTA POR MT2
Desinfección ☒	HIPOCLORITO	3.8 % POR LITRO DE H_2O

OBSERVACIONES

En la presente se realizo control limpieza y desinfeccion de vehiculo de trasporte de alimentos se realizo aplicacion por medio de aspersion y puntos de gel insecticida, no se hallan novedades durante el tratamiento.

PROXIMA VISITA: $

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE GARANTIAS DE LOS PROCEDIMIENTOS, SIEMPRE Y CUANDO NO SE CUMPLAN CON LAS RECOMENDACIONES ESTIPULADAS EN ESTE DOCUMENTO

FUNCIONARIO EMPRESA	
Nombre:	Cuervo Sergio A.
Identificación:	1016076517
Cargo: **TECNICO APLICADOR**	
Firma:	

FUNCIONARIO O PERSONA AUTORIZADA	
Nombre:	
Identificación:	
Cargo:	
Firma:	

CALLE 32 C SUR No 0-49 ESTE Bogotá D.C. ------- CEL: 3168921930 - 3214404372
email: fumisalud_fs_sas@live.com

31842

FUMISALUD FS SAS

NIT: 900470108-7

"COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE"

DESINSECTACIÓN
DESRATIZACION
DESINFECCION GENERAL
LAVADO DE TANQUES
VENTA Y RECARGA DE TODA CLASE DE EQUIPOS CONTRA INCENDIOS
SEGURIDAD INDUSTRIAL
PROGRAMA DE ALIMENTOS

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, Dirección de Salud de Publica, Acta de Inspección Vigilancia Control Higiénico Sanitaria, Línea de Industria y Ambiente, en Cumplimiento a la Normatividad Vigente Ley 9/79, Dcto, 1843/91, Res. 693/07 Res. 4143/93 2190/91

CERTIFICADO MANEJO DE PLAGAS, LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA VEHICULO

EL DIA 19 DE MARZO DE 2026, SE REALIZO UN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS CON VENCIMIENTO AL DIA 19 DESEPTIEMBRE DE 2026, AL: VEHICULO **PLACA** WCM 169 **MARCA** CHERY **LÍNEA** YOKI **MODELO** 2014 **CLASE DE VEHÍCULO** CAMIONETA **TIPO CARROCERÍA** FURGÓN **PROPIETARIO** DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS c.c.: 1032416457

PRODUCTOS APLICADOS	INGREDUENTE ACTIVO	DOSIFICACION
GEL K4 HIPOCLORITO DE SODIO	FIPRONIL HIPOCLORITO DE SODIO 5.25%	1 GOTA C/MT^{2PP} 3.8 ML x LITRO DE H2O

Se realiza un servicio de Manejo Integrado de Plagas Y lavado y desinfección a vehículo para control de vectores e infecciones; realizado en cuatro etapas correspondientes (inspección, prevención, aplicación y documentación),

INSPECCION Y DIAGNOSTICO	Revisar las condiciones físicas y de funcionamiento
PREVENCION	Elementos o partes que se deben cambiar
LIMPIEZA	Quitar la suciedad de la superficie
DESINFECCION	Eliminar, por medio de métodos físicos y/o químicos, los microrganismos que pueden provocar daños a la salud.
DOCUMENTACION	Se entregará el respectivo certificado con copia de concepto favorable, fichas técnicas de los productos aplicados y el respectivo reporte técnico con las observaciones y recomendaciones
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapa bocas, botas, Tyvek

"Somos una empresa legalmente autorizada para la prestación de estos servicios con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE Y RENOVADO SEGÚN ACTA DE VISITA SQ07C 005603 POR LA SUBRED SUR OCCIDENTE E.S.E."

Cordialmente,

FUMISALUD
NIT 900.470.108-7
Diag. 32C Sur No. 1-32 Este
FUMIS 4168 FAX: 367 7168 Cel: 316 852 1824

FUMISALUD
123 210
SIN ESTE SELLO DE SEGURIDAD ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO
2026

ESTE CERTIFICADO NO TIENE VALIDEZ SIN SELLO SECO, NO ACEPTE SI SE ENCUENTRA CON ENMENDADURAS O TACHONES

JOHN LINARES
Representante Legal

CALLE 32C SUR N° 0-49 ESTE Bogota D.C Tel: 4659696 /Cel: 3214404372 / 3168921930/ 3155450321
Email: Fumisalud_fs_sas@live.com Web: www.fumisaludfs.com

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, Dirección de Salud de Publica, Acta de Inspección Vigilancia Control Higiénico Sanitaria, Línea de Industria y Ambiente, en Cumplimiento a la Normatividad Vigente Ley 9/79, Dcto, 1843/91, Res. 693/07 Res. 4143/93 2190/91

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
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 005603

ESE Suburbano de Ciudad — Fecha 08 09 2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento 3074539	Numero de Inscripción 6000050786	Numero de carpeta CC CC
Razón social Fumisalud FS SAS		
Nombre del establecimiento Fumisalud FS SAS		
NIT 900470108 7	Sede Única	
Dirección CL 32 GR 0 49 ESTE		
Ubicación Sin Única		
Localidad San Cristobal	UPZ 34 - 50 00 Jesus	
Barrio Barrio Manrique	Telefonos 3214404372 - 3007854589	
Correo electrónico para notificación Liceadi@hotmail.com		
Nombre propietario Fumisalud FS SAS		
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Numero documento 900470108-7	
Nombre representante legal Juan Alcadio Linares Avila		
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Numero documento 1085289078	
Dirección de notificación CL 32 GR 0 49 Este		
Presenta matricula mercantil del establecimiento SI NO	06148136	
Lugar de intervención Establecimiento Única		
Tipo de establecimiento Fumigación a empresa de servicios control técnico		
Numero de trabajadores 3	Horario Diurno Nocturno 24 horas Otro	
Días de funcionamiento Lunes a viernes Domingo a domingo Fin de semana Otro	Lunes a Sab 7:00-17:00	

VISITA	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	Solicitud del interesado Numero de radicado 11867 del 2025	Asociada a peticiones quejas y reclamos Número de radicado
Solicitud oficial Numero de radicado	Evento de interés en salud publica	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin
Otro Especifique		

2 INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Numero de trabajadores administrativos hombres	1	
2.2 Numero de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Numero de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Numero de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Numero de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Numero 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

Hoja 1/7

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
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 005603

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable Favorable con requerimiento Desfavorable

9.3 Para el cumplimiento de las anteriores recomendaciones se concede un plazo de ___ días contados a partir de ___ del mes de ___ de ___ que vence el ___ del mes de ___ de ___ de acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios Ley 715 de 2001 y demas disposiciones legales vigentes

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: La estructura no esta al frente de Supervisión.

Concepto Sanitario Favorable

Se corregiran el acta de inspección vigilancia segun Ley 1955 de 2009 y Resolución 00 [illegible] de [illegible] 2025

10 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	

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy [illegible] en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre [illegible]	Nombre [illegible]
Tipo de documento [illegible]	Tipo de documento [illegible]
Numero de documento [illegible]	Numero de documento [illegible]
Profesión u oficio [illegible]	Profesión u oficio [illegible]
Firma	Firma

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre Janeth Esperanza Pacanchique	
Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP	Tipo de documento CC CE NIT PEP PS PTP
Numero de documento 52176097	Numero de documento
Cargo Representante legal Propietario Encargado	Firma
Firma	

NOTA 1 "El incumplimiento a 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 Codigo Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Codigo Unico Disciplinario"

Hoja 7/7

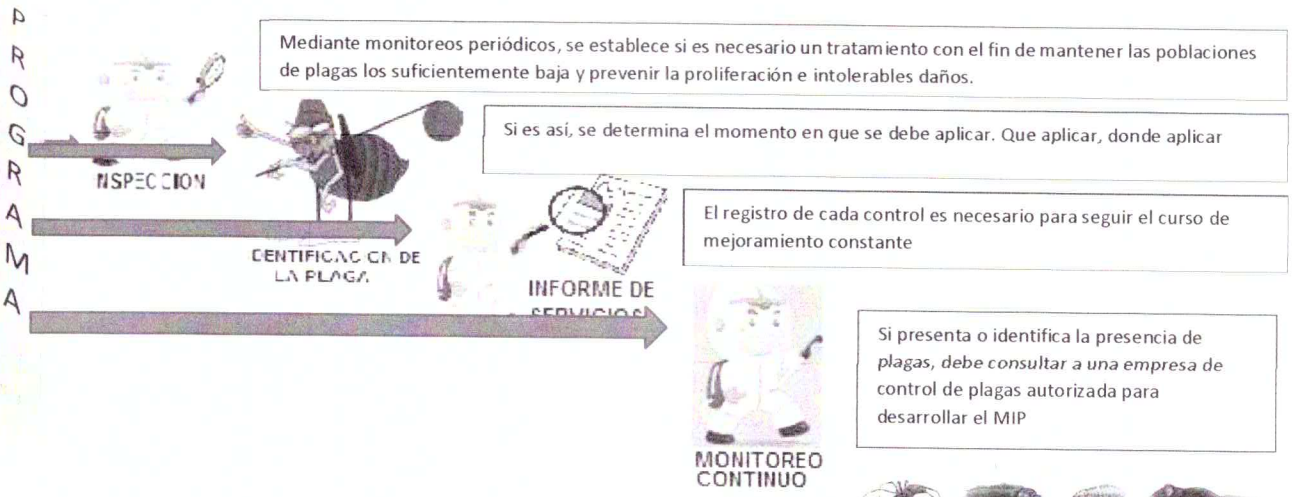
Cra 32 No 12-81
Tel 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

¿Qué es Manejo Integrado de Plagas?

salud y problemas en el entorno familiar o social



Mediante monitoreos periódicos, se establece si es necesario un tratamiento con el fin de mantener las poblaciones de plagas los suficientemente baja y prevenir la proliferación e intolerables daños.

Si es así, se determina el momento en que se debe aplicar. Que aplicar, donde aplicar

El registro de cada control es necesario para seguir el curso de mejoramiento constante

Si presenta o identifica la presencia de *plagas, debe consultar a una empresa de* control de plagas autorizada para desarrollar el MIP



¿Que son las Plagas?

La Organización Mundial de la Salud (**OMS**) define el concepto

Es un sistema de medidas preventivas y correctivas que se debe implementar para evitar las plagas provoquen daños nocivos para su
de **Plaga** Urbana como "aquellas especies implicadas en la
transferencia de **enfermedades** infecciosas para el hombre yen el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano

¿Por qué es importante controlar las Plagas?

Para minimizar el riesgo de las enfermedades ocasionadas por las plagas es esencial que todos los espacios públicos y detrabajo y viviendas esten libres de las mismas y además se deaarrolle en estos lugares programas para su control.
Es necesario los procedimientos para evitar la plaga y cumplir las normas sanitarias reglamentadas bajo la Ley 9 de 1979alli exigen implementar acciones para el control de plagas.

RECOMENDACIONES

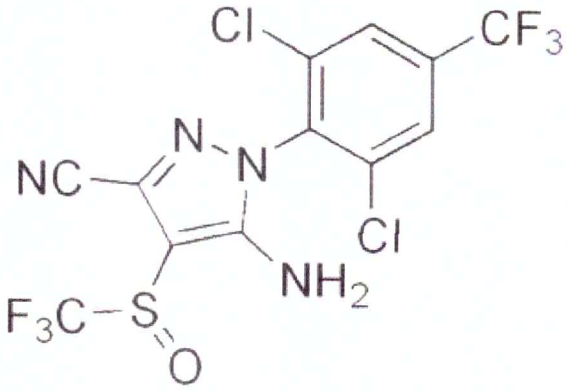


K4 GEL INSECTICIDA



K4 es un gel-cebo contenido en una jeringa plástica de 10g, desarrollado para uso doméstico es decir se puede usar en hogares, restaurantes, hospitales, industrias de alimentos, aeronaves, embarcaciones etc.
En el control de cucarachas y hormigas. Esta diseñado para realizar su aplicación en su presentación original.

ESTRUCTURA QUIMICA



ESTABILIDAD: 24 MESES

INDICACIONES

Aplique gotas de K4 con separación de 50 cm en lugares donde se detecten el problema, en artefactos eléctricos, cocinas, alacenas, baños, rendijas, etc.
Reaplique los puntos en caso de ser consumidos en su totalidad.

BENEFICIOS

- Efectividad en todo tipo de cucarachas y hormigas.
- Rápida acción la mortalidad se presenta desde el primer día.
- Alta apetencia, tiene un alto poder de atracción incluso en presencia de otros alimentos externos.
- Una vez aplicado la estabilidad y eficacia se mantienen por largos periodos de tiempo
- No mancha y no tiene olor



PRECAUCIONES

Mantener fuera del alcance de los niños
Almacenar en lugar fresco
No ingerir



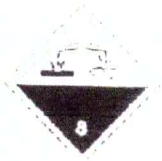


Composición	Licencias	Toxicología
Fipronil.....0,5% Excipientes c.s.p..... 100%	Registro Sanitario No: INVIMA 2011V-0005048 Min Protección MP-13971-2007	Grado Toxicológico III Moderadamente Tóxico Elaborado por **Laboratorios Larssen Ltda** ***Registro Ministerio de Protección*** MP-13971

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25 %

0

2 1



SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula: NaOCl
Número Interno:
Número UN: 1791
Clase UN: 8
Compañia que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.
Teléfonos de emergencia:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

Usos: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

COMPONENTES

Nombre	CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Apariencia: Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido. Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxigeno. Mantener la victima abrigada y en reposo. Buscar atención médica inmediatamente.
Ingestión: *Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito.* Buscar atención médica inmediatamente.
Piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Nota para los médicos: Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.R.
Temperatura de autoignición (°C): N.R.
Límites de inflamabilidad (%V/V): N.R.
Peligros de incendio y/o explosión: No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férrico o la luz solar. La substancia libera oxígeno al calentarse, lo cual puede aumentar la seriedad de un incendio existente. Los envases pueden romperse debido a la acumulación de presión. Esta solución no presenta peligro de explosión. El hipoclorito de sodio anhidro es muy explosivo.
Medios de extinción: Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.
Productos de la combustión: Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.
Precauciones para evitar incendio y/o explosión: Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.
Instrucciones para combatir el fuego: Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Absorber con arena o vermiculita y colocar en recipientes cerrados para eliminación. Ventilar el local y lavar el lugar donde se haya derramado el producto una vez retirado por completo.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo: Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.
Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero recubierto con caucho. Piso impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones. Almacenar a una temperatura de 2-8°C.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL:

Protección de los ojos y rostro: Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel: Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria: Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia: Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

		ACGIH		
Nombre	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

Apariencia, olor y estado físico: Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad Específica (Agua=1): 1.07 - 1.14
Punto de Ebullición (°C): 40
Punto de Fusión (°C): -6
Densidad relativa del vapor (Aire=1): No disponible
Presión de vapor (mm Hg): 17.5 / 20°C
Viscosidad (cp): No disponible

pH: 9 - 10
Solubilidad: Es soluble en agua fria, en agua caliente se descompone.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química: Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar: Luz, calor, incomparibles.
Incompatibilidad con otros materiales: Agentes fuertemente oxidantes. Amoniaco, sales de amonio, metanol, fenilacetonitrilo, celulosa, etilenamina, bisulfatos. Reacciona con ácidos, compuestos ferrosos y orgánicos. A 55 °C la reacción con ácido fórmico puede ser explosiva.
Productos de descomposición peligrosos: Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

SECCIÓN 11: INFORMACION TOXICOLOGICA

LD50/LC50 se encuentran relacionados con las rutas normales de exposición ocupacional. Investigado como tumorigeno y mutagénico. Datos de irritación en ojos: en conejos 10 mg - Moderada irritación. Los resultados de Corrositex ® de prueba:> 60 minutos, no corrosivos. Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causo un pequeño pero significante incremento en esperma abnormal en ratones. Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en estudios de corto tiempo usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACION ECOLOGICA

No es tan perjudicial para la vida acuática a esta concentración. Evitar su entrada a corrientes de agua. Toxicidad peces: LC50 = 5.9 ppm/96h /Fathead Minnow/agua fresca. DBO= Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICION

Diluir con abundante agua. No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

Número UN: 1791 Denominación: HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN Clase de riesgo: 8 Sustancia corrosiva Grupo de embalaje: II y III

SECCIÓN 15: INFORMACION REGLAMENTARIA

1. Ley 55 de 1993 de la Presidencia de la Republica, por medio de la cual se aprueba el Convenio No 170 y la ecomendación No 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.

2. Decreto 1609 del 31 de julio de 2002. Ministerio de Transporte. Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

3. Decreto 4741 de 2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

4. Resolución 1023 de 2005. Por la cual se adoptan las guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación. En las cuales se incluye la siguiente guía:

Guías ambientales de almacenamiento y transporte por carreteras de sustancias químicas peligrosas y residuos peligrosos.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

ChemDat. Merck KGaA. 2009 Base de datos MSDS Mallinckrodt Baker. JT Baker. Base de datos MSDS Carlo Erba. Base de datos MSDS Reagents. Base de datos MSDS Scharlab, S.L. Base de datos MSDS Fisher Scientific. Base de datos MSDS Acros Organics BVBA Transporte de mercancías peligrosas. Naciones Unidas. Versión 16. 2009. ACGIH 2008

FUMISALUD FS SAS

"COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE"

Nit: 900470108-7

Nº 3184z

FECHA Día Mes Año: 19 3 26

DIAGNOSTICO E INSPECCION REPORTE DE SERVICIO TECNICO

EMPRESA:_____ NIT_____ Código_____
TELÉFONO:_____ DIRECCIÓN:_____
BARRIO_____ MARCA Chery PLACA WCM169,
TIPO DE VEHICULO furgon, COLOR_____, MODELO 2014,
RESPONSABLE Diana Guerrero

Evaluación Locativa

Condiciones Físicas	SI	NO	N/A	Condiciones Sanitarias	SI	NO	N/A
Latoneria	X			Basura		X	
Pintura	X			Animales muertos		X	
Cogineria	X			Residuos Orgánicos		X	
Sistemade refrigeracion	X			Olores		X	
bomba	X			Gases. Humo etc.		X	
Dreanaje	X			------		X	
Canastillas	X			Otros		X	

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESINFECCION DE VEHICULO

1. Mantenimiento	2. Producto a emplear:	3. Dosificación:
Limpieza ☒	BLATTANEX	UNA GOTA POR MT2
Desinfección ☒	HIPOCLORITO	3.8 % POR LITRO DE H_2O

OBSERVACIONES

En la presente se realizo control limpieza y desinfeccion de vehiculo de trasporte de alimentos, se aplica por medio de aspersion y gel insecticida.

PROXIMA VISITA: $

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE GARANTIAS DE LOS PROCEDIMIENTOS, SIEMPRE Y CUANDO NO SE CUMPLAN CON LAS RECOMENDACIONES ESTIPULADAS EN ESTE DOCUMENTO

FUNCIONARIO EMPRESA	
Nombre:	Cuervo Sergio A.
Identificación:	1016076317
Cargo: TECNICO APLICADOR	
Firma:	

FUNCIONARIO O PERSONA AUTORIZADA	
Nombre:	
Identificación:	
Cargo:	
Firma:	

CALLE 32 C SUR No 0-49 ESTE Bogotá D.C. ------ CEL: 3168921930 - 3214404372
email: fumisalud_fs_sas@live.com

ANEXO N° 15







Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

Certificación Alimentos Refrigerados Y Congelados

CERTIFICACIÓN DE MANTENIMIENTO DE CADENA DE FRÍO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS Y/O CONGELADOS

Proceso: SASI-CMC-CDA-001-2026
Entidad: Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

DATOS DEL OFERENTE

Nombre: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Cédula de ciudadanía: 1.032.416.457

OBJETO

Garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la adecuada conservación de alimentos refrigerados y/o congelados, mediante el uso de vehículos adecuados, equipos de medición y sistemas de registro durante todas las etapas de transporte.

VEHÍCULO CON CADENA DE FRÍO

Dispone del siguiente vehículo para el transporte de alimentos que requieren refrigeración y/o congelación:

- **Marca:** Chery
- **Placa:** WCM169
- **Tipo:** Camioneta furgón con sistema de refrigeración
- **Uso:** Transporte de productos lácteos y cárnicos

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Se garantiza que los alimentos son transportados bajo condiciones que aseguran la cadena de frío, mediante:

- Sistema de refrigeración en correcto funcionamiento.
- Aislamiento térmico del furgón.
- Control permanente durante el cargue, transporte y descargue.

CONTROL DE TEMPERATURA

Tecnology live

El oferente implementa controles que permiten verificar el mantenimiento de la temperatura, tales como:

- Uso de termómetro y/o dispositivos de medición calibrados.
- Verificación de temperatura antes de iniciar el transporte.
- Monitoreo durante el recorrido.

Rangos de control establecidos:

- Refrigeración: 0°C a 4°C
- Congelación: -18°C o inferior

SISTEMAS DE REGISTRO

Se cuenta con indicadores y registros que evidencian el control de temperatura, tales como:

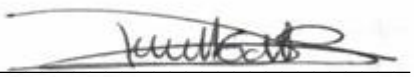
- Formatos de registro diario de temperatura del vehículo.
- Registros durante el cargue y descargue de alimentos.
- Trazabilidad de las condiciones de transporte.

DECLARACIÓN

El oferente certifica que cumple con los requisitos exigidos para el transporte de alimentos refrigerados y/o congelados, garantizando la calidad, inocuidad y conservación de los productos hasta su destino final.

Tecnology live

Fecha de expedición: 28 de abril de 2026

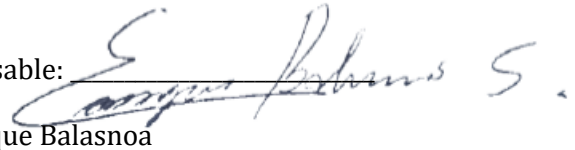
Firma: 
Nombre: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C.: 1.032.416.457

Nota: Este documento se presenta bajo la gravedad de juramento para efectos del proceso contractual.

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA
VEHÍCULO CON CADENA DE FRÍO – PLACA WCM169

Fecha mes abril	Temp (°C)	Cumple (Sí/No)	Observaciones	Responsable
1	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
4	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
6	3°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
7	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
8	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
9	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
10	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
11	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
13	3°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
14	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
15	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
16	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
17	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
18	1°C	Si	N/A	Enrique

				Balasnoa
20	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
21	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
22	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
23	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
24	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
25	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
27	1°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
28	2°C	Si	N/A	Enrique Balasnoa
29				
30				

Firma Responsable: 

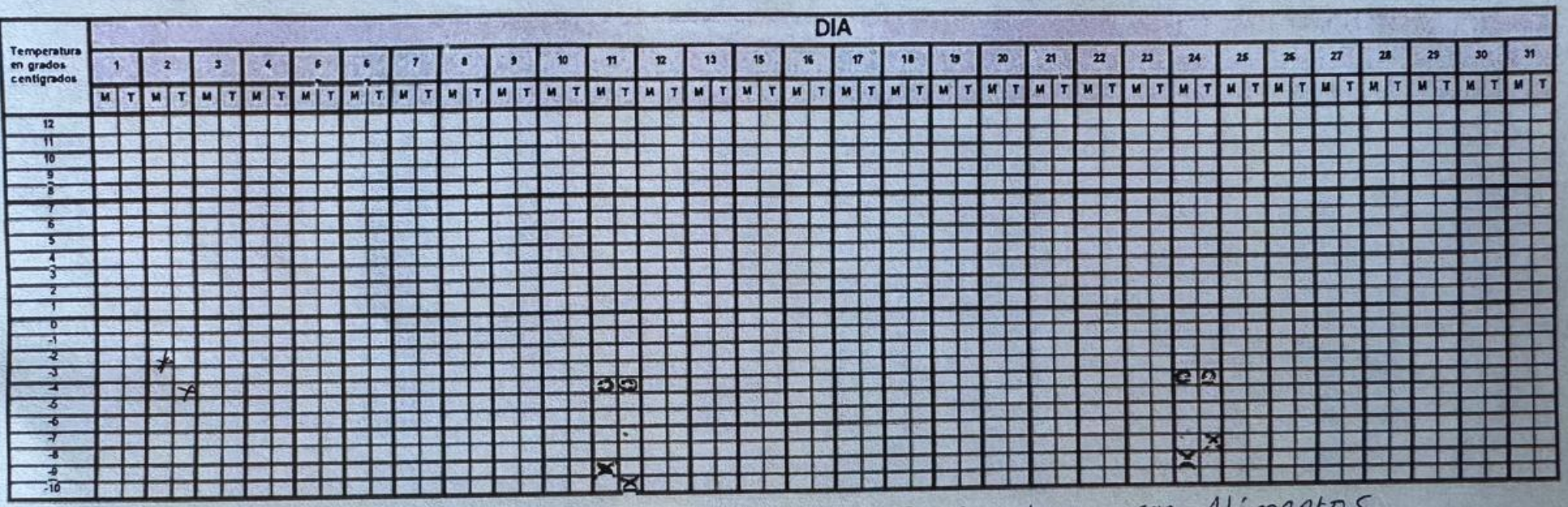
Nombre: Enrique Balasnoa

ANEXO N° 7

Comercializadora Tecnology live

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE REFRIGERACION wcm169

SENA | CDA - CHIA MES JUNIO AÑO 2026 RESPONSABLE Alvaro Balasnoa RANGOSTEMPERATURAS:-10°CA10°C



OBSERVACIONES O = Temperatura Sin Alimentos X = Temperatura con Alimentos.
Esta planilla Refleja el mantenimiento de la temperatura de los Productos Carnicos y Sus derivados en las Fechas de entrega Correspondiente.

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARA DOS (2) VECES AL DÍA: UNA (1) EN LA MAÑANA Y UNA (1) EN LA TARDE (SALVO DONDE SE REQUIERA DOS TOMAS EN LA MAÑANA Y DOS TOMAS EN LA TARDE).
Alimentos que se deben refrigerar: Carnes (pollo, res, cerdo, pescado), derivados cárnicos, lácteos, derivados lácteos, frutas, verduras y postres.

M: Mañana
T: Tarde

CC 1032416452

Responsable.

Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

Acta De Inspección Sanitaria De Vehículos

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL HIGIÉNICO SANITARIO A VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Proceso: SASI-CMC-CDA-001-2026
Entidad: Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

En cumplimiento de los requisitos establecidos dentro del proceso de selección, el oferente certifica que los vehículos relacionados a continuación, destinados al transporte de alimentos y materias primas para alimentos, cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para esta actividad.

DATOS DEL OFERENTE

Nombre: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Cédula de ciudadanía: 1.032.416.457
Calidad: Propietaria de los vehículos (propios del oferente)

Tecnology live

VEHÍCULOS INSPECCIONADOS

Vehículo No. 1

- **Marca:** DFM
- **Placa:** SXO450
- **Clase de vehículo:** Camioneta
- **Tipo de alimentos que transporta:** Cereales, granos, triturados, harinas, entre otros.

Vehículo No. 2 (Cadena de frío)

- **Marca:** Chery
- **Placa:** WCM169
- **Clase de vehículo:** Camioneta furgón con cadena de frío
- **Tipo de alimentos que transporta:** Derivados lácteos y cárnicos, tratados o no térmicamente.

CONCEPTO SANITARIO

Una vez verificados los vehículos anteriormente descritos, se deja constancia de que cumplen con las condiciones de higiene, limpieza, desinfección, almacenamiento y transporte requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Concepto: FAVORABLE

(X) Favorable
( ) Favorable con requerimientos

OBSERVACIONES

Los vehículos cuentan con:

- Superficies internas en material sanitario, de fácil limpieza y desinfección.
- Programa de limpieza y desinfección implementado.
- Condiciones adecuadas para evitar contaminación cruzada.
- Para el vehículo con cadena de frío, sistema de refrigeración en correcto funcionamiento que garantiza la conservación de la cadena de frío.

Atentamente,



DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. 1.032.416.457 de Bogotá

Tecnology live

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

Acta Número **AS11C 030937**

E.S.E.: SUBRED SUR OCCIDENTE | Fecha: 04 | 02 | 2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46782	Número de Inscripción: 18576	Número de carpeta: 46782

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS ZONA FRANCA

Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15A 32

Localidad: FONTIBON

UPZ: ZONA FRANCA | Barrio: PARDO CUNDINAMARCA

Nombre del propietario del vehículo: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

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

Correo electrónico para notificación*: balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: CL 145A 51A 70 | Teléfono: 3007673696

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: CAMIONETA | Tipo de carrocería: PANEL

Modelo: 2011 | Marca: DFM | Placa: SXO450

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 01 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: CEREALES, GRANOS ENTEROS Y/O TRITURADOS, HARINAS.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (DD MM AAAA)	Favorable	Favorable con requerimientos	Desfavorable	% De cumplimiento de la última inspección	
02 04 2025	[X]	[ ]	[ ]	94	%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] 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.

eral - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 030937

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. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	X 6	0	Sin adecuada separación física que garantice hermeticidad en unidad de carga. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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.)	X 12	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.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	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.	X 13	6,5	0	

neral - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 030937

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	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.)	X 20		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.)	X 5	2,5	0	

taría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 030937

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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: Se emite concepto sanitario del vehiculo de acuerdo a lo evidenciado al momento de la inspección. Sin producto objeto de verificación de rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de Febrero 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: Juan Guillermo Candelas Cerezo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1031161245	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Enrique Luis Balaguera 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: 1102815974	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma: Enrique Balaguera S.	

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

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

Acta Número
AS11C 030977

E.S.E.: Subred Sur occidente | Fecha: 08 | MTZ | 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 4543	Número de Inscripción: 30324	Número de carpeta: 4543

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps Zona franca

Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Pedro Gualamorca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guevara Rojas

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 1032410457

Correo electrónico para notificación* Technologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3107604663

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 secos y refrigerados

Clase de vehículo: camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2014 | Marca: chevy | Placa: WOM 169

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Derivados lacteos, derivados carnicos

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	02 04M 2025	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	92,5 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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		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

General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 030977

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. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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 X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13 X	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	13	6,5	0	

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

Acta Número
AS11C 030977

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	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	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		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	2,5	0	

etaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Acta Número
AS11C 030977

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100	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: se aclara placa: WCM169
No cuenta con productos para rotular

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 febrero del año 2020 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: Julian Esteban Delgado Ruiz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026 [illegible] 74	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre:	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: 1 [illegible]	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma: Alvaro Bolaños	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En caso de no comparecer dentro del término establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicada que la imposición de un concepto

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10017256149

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SXO450	DFM	EQ5021XXYF	2011

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.050	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	750

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LMD465Q1AE3180608046	N	LGK132K70B9A11818

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
******	N	LGK132K70B9A11818	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
52

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352011M00000255

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/02/2011

PUERTAS
5

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

****



FECHA MATRÍCULA
20/04/2011

FECHA EXP. LIC. TTO.
22/11/2018

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

LT06001752540

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10013602221

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WCM169	CHERY	YOKI	2014

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.083	BLANCO CHERY	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	620

NÚMERO DE MOTOR
SQR472WFAFDC03324

REG
N

VIN
LVMZ1A1M4EB010869

NÚMERO DE SERIE
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
****

POTENCIA HP
74

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
35201300015538 8

I/E
I

FECHA IMPORT.
24/05/2013

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA
01/08/2013

FECHA EXP. LIC. TTO.
13/03/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.



LT06000425175

Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

Bogotá D.C., 19 de junio de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Centro de Desarrollo Agroempresarial

Asunto: Compromiso de cumplimiento de medidas y controles de seguridad de la información
Contrato N.° CO1.PCCNTR.9497223

Yo, **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**, identificada con NIT **1032416457-6**, en calidad de contratista/proveedor del **Contrato N.° CO1.PCCNTR.9497223**, me permito manifestar que durante la ejecución del contrato me comprometo a:

Implementar, mantener y garantizar el cumplimiento de las medidas y controles asociados a los sistemas de seguridad de la información, conforme a la normatividad vigente y a las políticas establecidas por el SENA, asegurando la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución contractual.

Así mismo, me comprometo a:

1. Utilizar la información suministrada por el SENA únicamente para los fines relacionados con la ejecución del contrato.
2. Mantener la debida reserva y confidencialidad sobre toda la información a la que tenga acceso.
3. Adoptar las medidas necesarias para prevenir la pérdida, alteración, divulgación no autorizada o uso indebido de la información.
4. Cumplir las políticas, lineamientos y procedimientos de seguridad de la información definidos por la Entidad.
5. Informar oportunamente cualquier incidente o evento que pueda comprometer la seguridad de la información relacionada con el contrato.

La presente certificación se expide para los fines pertinentes dentro de la ejecución del **Contrato N.° CO1.PCCNTR.9497223**.

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