ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-228 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 19 de Junio de 2026

Cabildo indígena: Cabildo Muisca de Suba

Dirección:	**Carrera 81C #11D -27 Piso 1**	**Localidad: Kennedy**	**Teléfono: 315 3686030**
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Favorable			
Fecha de visita:	**11 de marzo de 2026**	**Acta No.: AS06C 004343**	**Autoridad Sanitaria: Subred Suroccidente**

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

OBSERVACIONES GENERALES

Nombre del representante del proveedor del cabildo: **Sandra Jimenez**	**Nombre del profesional en nutrición: Karen Andrea Centeno Perez**
Firma:	**Firma:**
No. De cédula: 52314338	**No. De cédula: 1019033579**
Cargo: Director Administrativo	**Cargo: Nutricionista Dietista**

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE BODEGA:



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __SUBA_____ SERVICIO SOCIAL: ___CANASTA BASICA INDIGENA_____ UNIDAD OPERATIVA: _CABILDO MUISCA DE SUBA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA DE INGRESO	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPL	SI	NO	
JUNIO 19 2026	10:00 a. m.	ARROZ 500 GR - SUDESPENSA ARROZ 1000 GR - SUDESPENSA	2540 LB	L:0408350 L:00071105	24-MAR-2027. 11-MAY-2027.	11	N.A	SUDESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		PASTAS SPAGUETTI 250 GR - SUDESPENSA	323 LB	L:05 / L:05 21:28	19-MAY-2027 / 19-MAY-2027	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		AVENA EN HOJUELAS x 500GR - SUDESPENSA	323 LB	L:10692505 / L:10692605	25/05/2027 / 26-MAY-2027	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		CUCHUCO DE MAIZ BLANCO * 500 GR - HUNZA	323 LB	L:06/26	28-MAR-2027.	11	N.A.	PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA	X		X		X		X		X		
		HARINA DE TRIGO x 500GR - SUDESPENSA	367 LB	L:190326 A	13-MAR-2027.	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		PAPA PASTUSA KG	2760 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PLATANO HARTON VERDE KG	969 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA KG	646 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CUBIOS KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		AHUYAMA KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		REMOLACHA KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		ESPINACA KG	387,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		AGUACATE KG	323 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 1 : NARANJA KG	516,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 2: PERA KG	516,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 3: BANANO KG	516,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 4: CIRUELA KG	516,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 5: PIÑA KG	516,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CONSERVA DE PESCADO ST *425 GR - DON SANCHO	646 UND	L:STO 13 D 2026 / L:STO 27 D 2026 / L:STO 14 D 2026	13-ABR-2030 / 27-ABR-2027 / 14-ABR-2030	11	N.A.	PUERTOMAR ZOMAC SAS	X		X		X		X		X		
		ARVEJA VERDE 500 GR - SUDESPENSA	323 LB	L:07860506	05-JUN-2027.	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LENTEJA 500GR -SUDEPENSA	323 LB	L:10131003 / L:09180403 / L:06612801	10-MAR-2027 / 04-MAR-2027 / 28-ENE-2027	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		FRIJOL RADICAL 500 GR - SUDESPENSA	323 LB	L:03271604	16-ABR-2027.	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LECHE DE VACA EN POLVO 380 GR - NUTRALAC	1938 PAQ.	L:290526S3O9	MAY-2027.	11	N.A.	INDUNILO SAS	X		X		X		X		X		
		ACEITE DE SOYA - 1000cc - SOLISOYA ACEITE DE SOYA - 500cc - SOLISOYA	183,5 LT	L:B060626 L:B100626 / L:B110626	06-JUN-2027. 10-JUN-2027 / 11-JUN-2027	11	N.A.	SOLIACEITES	X X		X X		X X		X X		X X		
		AZUCAR 500 GR - SUDESPENSA	323 LB	L:12450506	06-JUN-2027.	11	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LIMONARIA * 500 GR	27,9 LB			11	N.A.		X		X		X		X		X		
		AJO * 500 GR	69,75 LB			11	N.A.		X		X		X		X		X		

VERIFICADO POR: Karen Andrea Centeno Pérez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO:10206-2025	**FECHA:**	**6/11/2025**	
OPERADOR: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
FECHA VERIFICACIÓN: 22/06/2026		**HORA VERFICACIÓN: 8:10**	
No. DE ENTREGA: 08	**PROVEEDOR :**	**EPICA**	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO:	**CAMION**		
PLACA:	**POZ528**	**CAPACIDAD:**	**5000KG**
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI:**	X	NO:

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

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE-MENOR A UN AÑO FECHA: 18/06/2026	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA	C	

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

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

OBSERVACIONES GENERALES

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A	FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Karen Andrea Centeno	**NOMBRE Y APELLIDOS: Nestor Ivan Garzon**
CARGO: Nutricionista Cabildo	**EMPRESA: HUEVOS ORO**
C.C.: 1019033579	**C.C.: 11281427**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:				
NÚMERO:10206-2025		**FECHA:**	**6/11/2025**	
OPERADOR: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA				
FECHA VERIFICACIÓN: 19/06/2026			**HORA VERFICACIÓN: 8:10**	
No. DE ENTREGA: 08		**PROVEEDOR :**	**EPICA**	
DATOS VEHÍCULO:				
TIPO DE VEHÍCULO:	**CAMION**			
PLACA:	**TZS084**		**CAPACIDAD:**	**5000KG**
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":		**SI:**	X	NO:

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

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE-MENOR A UN AÑO FECHA: 06/10/2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA	C	

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS**	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

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

OBSERVACIONES GENERALES

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A	FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Karen Andrea Centeno	**NOMBRE Y APELLIDOS: Carlos Andres Garzón** Carlos A. Garzón
CARGO: Nutricionista Cabildo	**EMPRESA: EPICA**
C.C.: 1019033579	**C.C.: 80730785**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA

MES: Junio **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
Karen Andrea Centeno Pérez

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							del ___ al ___						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Paredes		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Techos		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Ventanas-anjeo		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Puertas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Mesones		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Canecas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Neveras		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Estufa		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Lavaplatos		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
AREA DE BODEGA																																			
Abarrotes		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							del ___ al ___						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Huevos		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Empaques de lácteos		NA	NA	NA					NA	NA	NA							**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Enlatados		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Canastillas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Dispensadores de Jabon		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Dispensadores de toallas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Área de entrega de refrigerios		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
COMEDOR																																				
Pisos comedores		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Paredes		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Techos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Ventanas-anjeo		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
BAÑOS																																				
Sanitario		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Orinales		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										
Lavamanos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**										

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							del ___ al ___						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Espejo		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Pisos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Paredes		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Techos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Ventanas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Puertas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Papeleras		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		1	1	1	1				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**			**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**		**1**									
Pisos		1	1	1	1				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**			**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**		**1**									
Paredes		1		1					**1**		**1**					**1**		**1**					**1**	**1**		**1**									
Techos		1		1					**1**		**1**					**1**		**1**					**1**	**1**		**1**									
Puerta		1		1					**1**		**1**					**1**		**1**					**1**	**1**		**1**									

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **KAREN ANDREA CENTENO PEREZ**			3. FECHA:19/06/2026
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NA**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NA**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NA**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NA**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NA**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NA**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NA**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NA**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NA**	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

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

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: _**KAREN ANDREA CENTENO PEREZ**_

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
FUMY ECOLOGI 14/01/2026	30/06/2026	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***KAREN ANDREA CENTENO PEREZ***			2.FECHA:19/06/2026
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores**	**1**	**NA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**NA**	**NA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**NA**	**NA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO MUISCA INDIGENA DE SUBA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ND. KAREN ANDREA CENTENO PEREZ***			3. FECHA: 19/06/2026
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	

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

NIT.901.972.034-9

CERTIFICADO DE SERVICIOS No: 00130

FECHA DE EXPEDICION:30 JUNIO 2026
CLIENTE: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
NIT/CC: 830.115.844-5
DIRECCION: CR 86 147 23 BARRIO LA TOMA
TELEFONO:3138423078
FECHA DE VENCIMIENTO: 30 DICIEMBRE 2026

TIPO DE SERVICIO REALIZADO: CONTROL DE INSECTOS RASTREROS EN AREAS OCUPADAS POR SUS INSTALACIONES.

FECHA DEL SERVICIO	PLAGA A TRATAR	PRODUCTO APLICADO	METODO
30 JUNIO 2026	INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES	INSECTICIDA DEMAN	APLICACIÓN MANUAL

PLAGAS: Las plagas son un gran problema para la salud publica sumamente muy complejo por eso no se garantiza el exterminio si no se lleva un control permanente para poder bajar el índice de infestación en los establecimientos.

INSECTOS: La fumigación de vectores se debe realizarse aproximadamente cada 3 meses para poder prevenir el índice de infestación de plagas, y poder evitar el riesgo de daños en la salud pública de los usuarios.

ROEDORES: El control de roedores se debe realizar frecuentemente en sus instalaciones para poder mitigar y mantener controlado el problema cuando haya evidencia y presencia de plagas y evitar daños en nuestras las instalaciones.

Por eso nuestro control se hace de acuerdo al decreto 1843 de 1991 del ministerio se salud (uso y manejo de plaguicidas en salud pública).

ACTA DE SANIDAD DE SECRETARIA DE SALUD No. SQ07C005823

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-9

FIRMA Y SELLO DE FUMY ECOLOGI S.A.S **FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE**

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

Acta Número **SQ07C 005823**

Fecha 11 12 2025

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: SALUD	Número de Inscripción: 3000073225	Número de Licencia: CERO
Razón social: FUMY ECOLOGI SAS		
Nombre del establecimiento: FUMY ECOLOGI SAS		
NIT 901972034 9	Sede CEDRA	
Dirección: KR 97A 72 47 SR		
Dirección de Aplicación:		
Localidad: CIUDAD BOLIVAR	UPZ 70 JERUSALEN	
Barrio: JERUSALEN LA PASCUA	Teléfonos 3228807106 - 3143456877	
Correo electrónico para notificación: fumyecologi@gmail.com		
Nombre propietario: FUMY ECOLOGI SAS		
Tipo de documento: CC ☐ CE ☐ NIT ☒ PAS ☐ PPT ☐	Número documento: 901972034-9	
Nombre representante legal: ANGIE TATIANA ROJAS PINTO		
Tipo de documento: CC ☒ CE ☐ NIT ☐ PAS ☐ PPT ☐	Número documento: 1002968004	
Dirección de notificación: KR 97A 72 47 SR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento SI ☒ NO ☐	03792306	
Línea de interés:		
Tipo de establecimiento:		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

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 ☒ Número de radicado: 4198778 4194778	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 admn ☐	
Otro ☐ Especifique:			

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

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

Si suministró esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Powered by CamScanner

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

Acta Número **SQ07C 005823**

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.4 Protocolos de procedimientos puestados según el perfil específico	X	2	
4.5. Implementación de formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	X	2	
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, concepto de bomberos	X	2	se puente consulta con fecha 11/11/2025
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	X	2	
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que previene el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos sometidos a tensión	X	2	
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	X	2	
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	X	2	
4.11 Manipulación segura de productos químicos	X	2	3
4.12 Prácticas seguras de almacenamiento de productos químicos	X	2	3
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos empacados para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos.	X	2	3

Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores

4.14 Póliza de Responsabilidad Civil	X	NO		VENCIDA EL 6/11/2025 # 18-02-101015155
4.15 Educación sanitaria a la comunidad	X	2	3	
4.16 Asistencia técnica con contrato laboral	X	2	3	
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente	X	2	3	DAVID CARDENAS ALVAREZ VELOZA - Profesional en Salud Ocupacional
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	X	2	3	
4.19 El asistente técnico presenta informe trimestral actualizado a la entidad de salud competente	X	2	3	
4.20 Fecha de último reporte:	03/10/2025			
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	2	3	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	X	2	se presenta soporte de lavado en fecha 11/11/2025
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado u otro sistema alternativo	X	2	
5.3 Drenajes, cajas, canales y sifones en buen estado y funcionamiento	X	2	
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	2	
5.6 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	X	2	3
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados.	X	2	
5.7 Prácticas de gestión interna de residuos implementadas	X	2	
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada.	X	NO	N.A. se presenta certificado de cambio realizado con Nalumina ESP
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos.	X	2	
5.10 Ausencia de olores, gases, humos, otros.	X	2	
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	2	
5.12 Se cuenta con procedimientos sanitarios a minimizar residuos líquidos peligrosos derivados de las actividades de manejo y uso de plaguicidas.	X	2	3

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

Hoja 3/7

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número **SQ07C 005823**

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento está localizado en zona libre de riesgo o amenaza natural, y la construcción es sólida, resistente y segura	X	2	
3.2 Concepto uso del suelo	NO		se presenta consulta 023-25-47273
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	X	2	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	X	2	
3.5 Techos sólidos, limpios y resistentes	X	2	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado, con elementos de seguridad y limpieza.	X	2	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	X	2	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	X	2	
3.9 Se adoptan las medidas necesarias para controlar y mantener la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	X	2	
3.10 Ubicación, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	X	2	
3.11 Aislamiento de áreas administrativas y de almacenamiento	X	2	
3.12 Área de almacenamiento segura de productos químicos, herramientas e insumos	X	2	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

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

4.3 Clase de equipos utilizados

EQUIPO	NUMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ULTIMO MANTENIMIENTO
NEBULIZADOR ELECTRICO	1	BOREAL	CONFORME	14/11/2025
NEBULIZADORA A MOTOR	1	TOTAL	CONFORME	14/11/2025
ASPERSOR MANUAL	1	HACHA	CONFORME	14/11/2025
BOMBA ESPECIALIZADA	1	TRUPT	CONFORME	14/11/2025
ATOMIZADORA	1	LITHION	CONFORME	14/11/2025
ESPOLVOREADOR	1	EATON	CONFORME	14/11/2025

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Hoja 2/7

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-9

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

Acta Número **SQ07C 005823**

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	SI	NO	
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud.	SI	NO	
6.3 Afiliación a Regimen Subsidiado en Salud.		NO	
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST	X	NO	
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3
6.6 Capacitación específica para la actividad de todo el personal involucrado	X	2	
6.7 Los técnicos cuentan con carne refrendado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores.	X	2	3

6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores: 1

No	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	ÚLTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXÁMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXÁMEN)	FECHA DE EXÁMENES
1	[illegible]	1018435902	2/6/09/2025	0276-2502	27/09/2026	CLINICO	19/11/2025

Tipo de Exámen CS: Colinesterasa sérica PT: Tiempo de Protrombina PO: Pruebas en orina ETA: Examen Trabajo Altura

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Hoja 4/7

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

7. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

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

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico S	Estado Físico L	Estado Físico G	Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
Antiquat	Ésteres de ácidos [illegible]		X		SI	0	4l
Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio		X		SI	0	38l
Aceite lubricante	Aceite lubricante		X		SI	0	900ml
Ácido bórico	Ácido bórico	X			SI	0	7,5kg
Demon 40 PT	Cipermetrina	X			SI	0	500g
[illegible] 2.5 CC	Deltametrina		X		SI	0	1,8ml
[illegible]	[illegible]	X			SI	0	1kg
[illegible]	Brodifacoum	X			SI	0	1kg
K.O	Fipronil	X			SI	0	60g

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuo	Estado Físico S	Estado Físico L	Estado Físico G	Cantidad Mensual Generada
Desechos peligrosos de la producción, la preparación y la utilización de biocidas y productos fitofarmacéuticos	Desechos peligrosos de la producción, la preparación y la utilización de biocidas y productos fitofarmacéuticos	X			100g

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica — S. Sólido L. Líquido G. Gaseoso

Powered by CamScanner

9. EXIGENCIAS:

SI | NO

9.1 Descripción de las exigencias:

En [illegible] se realiza visita de inspección, vigilancia y control sanitario de acuerdo a lo planteado en Ley 09/79, Decreto [illegible] y Decreto 1575/2007, se evalúa al momento de la visita cumplimiento por lo cual se emite concepto sanitario FAVORABLE.

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-9

Powered by CamScanner

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

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

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: Se socializa cliente por parte de [illegible], recomendaciones y [illegible]

Se [illegible] acta de inspección de Ley 1335/2009 [illegible] de fecha 11/12/2025.

[illegible] en todas que atiende la visita por parte del establecimiento el ciudadano Angie Faisuri Rojas.

"CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE"

[illegible]

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 intervienen en la visita, hoy (día/mes/año) 11/12/2025 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Gina Margarita Barrera	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: [illegible]	Tipo de documento: CC
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [signature]	Firma: [signature]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: Angie Fay - Angie Faisuri Rojas	Nombre: José Edilberto Cabiedes Juárez
Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1002968004	Número de documento: [illegible]3902
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma: [signature]
Firma: [signature]	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, [illegible]"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el ocultamiento y consignación de información falsa, [illegible] Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario [illegible]"

Powered by CamScanner

DEMAND ® CS

Suspensión Concentrada
Insecticida
Registro Salud Pública No. RCSP: 0101-98

1. CARACTERISTICAS, BENEFICIOS

CARACTERISTICAS	BENEFICIOS
DEMAND ® CS es un líquido concentrado soluble en agua, fotoestable. No corrosivo, No inflamable. No mancha, posee bajo olor. Estable durante dos años almacenado en lugar fresco y seco. La formulación NO presenta emisión de gases.	DEMAND ® CS es un moderno insecticida residual piretroide de generación avanzada y tecnología del nuevo siglo, diseñado para alcanzar un alto nivel en el control de los artrópodos con mínimos riesgos para operarios y el medio ambiente. DEMAND ® CS es micro encapsulado lo que le da una mayor residualidad.

2. GENERALIDADES

Ingredientes Activos:	Lambdacihalotrina
Nombre Químico (IUPAC)*:	Lambdacihalotrina; (S)-α-ciano-3-phenoxybenzyl (Z)-(1R,3R)-3-(2-chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-enyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate and (R)-α-ciano-3-phenoxibenzyl (Z)-(1S,3S)-3-(2-chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-enyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
Formulación:	Suspensión concentrada
Concentración:	25 g/l de lambdacihalotrina
Nombre Comercial:	**DEMAND ® CS**
Fórmula Estructural:	Lambdacihalotrina (R) (Z) - (1S) - cis - isomer  (S) (Z) - (1R) - cis - isomer 
Fórmula Empírica:	$C_{23}H_{19}ClF_3NO_3$
Peso Molecular:	449.9
Grupo Químico:	Piretroide

*IUPAC: International Union of Pure and Applied Chemistry

3. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE LA FORMULACION

Estado Físico:	Suspensión Concentrada
Flamabilidad:	>98 °C a 745 mmHg
Densidad de la formula:	1.031 g/cm³ a 20 °C

4. TOXICOLOGIA

Categoría III Medianamente Tóxico

LEA CUIDADOSAMENTE ESTA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

MANTENGASE BAJO LLAVE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Almacenamiento
- Conserve en lugar fresco. Almacene el producto en un lugar debidamente identificado, exclusivo para productos tóxicos, seco, ventilado y protegido de la luz solar, fuera del alcance de niños y de animales domésticos.
- Mantenga el producto en su envase y empaque original.
- No se debe almacenar ni transportar con alimentos, bebidas o medicamentos para consumo humano o veterinario.

Precauciones y Advertencias para uso y aplicación
- "Ningun envase que haya contenido plaguicidas debe utilizarse para contener alimentos o agua para consumo"
- "Despues de usar el producto cámbiese, lave la ropa contaminada y báñese con abundante agua y jabón"
- "Este producto puede ser mortal si se ingiere". No ingiera el producto
- "No comer, beber o fumar durante las operaciones de mezcla y aplicación"
- "Utilice el equipo de protección durante la mezcla y aplicación (Camisa de manga larga y pantalones largos, delantal, guantes resistentes al agua, mascarilla, visor y botas)"
- "Realice la aplicación siguiendo la dirección del viento"
- "Tóxico para peces y organismos acuáticos"
- "No contaminar fuentes de agua, lagos, ríos, estanques o arroyos con los restos de la aplicación, sobrantes del producto o envases vacíos"

Primeros Auxilios
"En caso de intoxicación llame al médico inmediatamente o lleve al paciente al médico y muéstrele la etiqueta y la hoja informativa adjunta"
"En caso de contaminación de la piel y los ojos, lave inmediatamente las partes afectadas con abundante agua"
"No dé de beber nada, ni induzca al vómito a un paciente que se encuentre inconsciente"
"En caso de inhalación, llevar al paciente a un lugar con buena ventilación, mantener abrigado y en reposo. Controlar la respiración"

SINTOMAS DE INTOXICACION
No han sido determinados síntomas específicos
Inhalación: Lleve a la persona al aire fresco. Si la persona no está respirando dele respiración artificial, preferiblemente boca a boca si es posible. Llame al centro médico para que lo aconsejen sobre el tratamiento adicional. **Contacto con la piel: Retire la ropa contaminada. Enjuague la piel inmediatamente con abundante agua por 15-20 minutos.** Llame a un centro médico para que lo aconsejen sobre el tratamiento adicional. **Contacto con los ojos: Sostenga el ojo abierto y lávelo lentamente y suavemente con agua por 15-20 minutos.** Quite los lentes de contacto, si es el caso, después de los primeros 5 minutos, entonces continúe enjuagando los ojos. **Ingestión:**

NO INDUZCA EL VOMITO a menos que se lo indique un doctor. No suministre nada por vía oral a una persona inconsciente. Llame a un centro médico inmediatamente para que lo aconsejen sobre el tratamiento adicional.

Tratamiento médico de urgencia: Lavado gástrico, evitando broncoaspiración.

"No existe antídoto específico. El tratamiento debe ser sintomático".

EMERGENCIAS TOXICOLOGICAS 24 HORAS CISPROQUIM: 018000916012 FUERA DE BOGOTÁ. EN BOGOTÁ COMUNICARSE CON EL TELÉFONO 2886012.

NINGÚN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE REUSARSE.

DESPUÉS DE USAR EL CONTENIDO ENJUAGUE TRES VECES ESTE ENVASE Y VIERTA LA SOLUCIÓN EN LA MEZCLA DE APLICACIÓN Y LUEGO INUTILÍCELO TRITURÁNDOLO O PERFORÁNDOLO Y DEPOSÍTELO EN EL LUGAR DESTINADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES PARA ESTE FIN.

5. PROPIEDADES BIOLOGICAS

DEMAND ® CS está indicado para el control **Super residual** de insectos rastreros y voladores, en todo tipo de ambiente, en especial: Viviendas, Fábricas, Depósitos, Cuarteles, Restaurantes, Oficinas, Bodegas, Industrias, Hospitales, Mataderos, Hoteles y Plazas de mercado; siendo especialmente efectivo contra: Mosquitos, Jejenes, Moscas, Pulgas, Cucarachas, Hormigas, Chinches, Pilos, Ciempies, Alacranes y Arañas.

Mecanismo de acción
Lambdacihalotrina penetra rápidamente la cutícula de los insectos y trastorna la conducción nerviosa mediante la demora del cierre de los canales de sodio en los axones nerviosos. Esto inicia un impulso repetitivo y causa pérdida del control muscular resultando en un derribe rápido de los insectos. La desorientación y cese de la actividad de alimentación ocurre en minutos, seguidos de parálisis y muerte. Las dosis subletales son repelentes de la mayoría de los insectos y causan un efecto anti-alimentación, y ambos adicionan y prolongan el control efectivo de los insectos en el área tratada.

Modo de acción
Insecticida no sistémico, de contacto, con acción residual y por ingestión, pero no sistémico o de actividad fumigante. Puede tener acción repelente.
Asperjadas, las superficies contienen cerca de un millón de microcápsulas por m² las que serán arrastradas al paso de los insectos; una vez adheridas, las microcápsulas comienzan a liberar lentamente el piretroide a la cutícula del insecto, son ingeridas y pueden ser transferidas a otros insectos. Lambdacyhalotrina inhibe la función de las células nerviosas periféricas causando sobre-excitación de las neuronas que bloquean las señales, causando el derribo inmediato del insecto, antecedido por una excitación y posterior muerte del insecto.

Residualidad

DEMAND ® CS ofrece una acción **Super residual** para todas las plagas entre 9 a 16 semanas, aún en superficies agresivas, por ello debe emplearse como una alternativa residual en programas de mantenimiento en áreas delicadas y como barrera química en el perímetro de las edificaciones.

Eficacia
DEMAND ® CS es un piretroide de generación avanzada de excepcional efectividad contra insectos rastreros y voladores, eficiencia que ha sido comprobada en campañas de salud pública de todo el mundo, en cooperación con expertos de la Organización Mundial de la Salud, molécula que ha sido incorporada en el mundo en los programas de control de Malaria, Dengue, Chagas y Leishmaniasis.

6. CAMPOS DE APLICACION (USOS) Y DOSIS

Aplicación	Dilución en Agua	Aplicación
Ataque	20 ml / L	25 m² / L
Mantenimiento	10 ml / L	De mezcla

MODO DE EMPLEO

DEMAND® CS es un moderno insecticida con tecnología de micro-encapsulación, para el control de insectos y escorpiones por el método de aspersión de superficies, previa dilución en agua.

Para el control de insectos voladores, **DEMAND® CS** debe aplicarse en forma de aspersión sobre las paredes donde se posan los insectos. Contra las cucarachas, la suspensión debe aplicarse en gota muy gruesa sobre los rincones, grietas y hendiduras donde se esconden.

Adicione una parte de agua al equipo de aspersión manual o mecánico, mezcle la dosis de DEMAND® CS necesaria, agite bien y complete con agua.
La cantidad de mezcla a usar depende del grado de infestación a controlar y el tipo de superficie a tratar.

INFORMACIÓN SOBRE RESPONSABILIDAD CIVIL
El titular del registro garantiza que las características físico – químicas del producto contenido en este envase corresponden a las anotadas en la etiqueta y que es eficaz para los fines aquí recomendados, si se usa y maneja de acuerdo con las condiciones e instrucciones dadas.

Importador
Syngenta S.A.
Cr 7 No 116-50 oficina 4-121
Bogotá, D.C., Colombia - ☎ (571) 653 87 77
® Marca de una compañía del Grupo Syngenta

Distribuido por:
Proxplag sas
Carrera 96 A No. 157-70 piso 2
Bogotá. Tel. 5258106
Email: gerencia@proxplag.com

Fumy Ecologi S.A.S
Nit 901972034-9

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JOSE EDILBERTO CUBIDES SUAREZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 79833902

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN SALUD PUBLICA

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Cota. a los veintitres (23) dias del mes de septiembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



NELSON OCTAVIO GÓMEZ BOTERO
Subdirector
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
REGIONAL CUNDINAMARCA

Fumy Ecologi S.A.S
Nit 901972934-9

107784755 - 23/09/2025
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 95120033173750CC79833902C.

NIT:901.972.034-9

Certificado de servicios NO:0019

FECHA DE EXPEDICION: 30 JUNIO 2026
CLIENTE: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
NIT: 830.115.844-5
DIRECCION:CR 86 147 23 BARRIO LA TOMA
TELEFONO:3138423078
FECHA DE VENCIMIENTO: 30 DICIEMBRE 2026

TIPO DE SERVICIO REALIZADO: desinfección y lavado de tanque de almacenamiento de agua potable en sus instalaciones.

FECHA DEL SERVICIO	PLAGA A TRATAR	PRODUCTO APLICADO	METODO
30 JUNIO 2026	MICROORGANISMOS (ALGAS, MUSGO Y OXIDO)	HIPOCLORITO DE SODIO AL 0.5 %	MANUAL

TANQUES DE AGUA POTABLE: Los tanques agua potable requieren de un buen lavado y mantenimiento adecuado para resguardar la vida útil de este y para mantener la calidad del agua que ingrese para el consumo humano.

Su lavado y mantenimiento debe realizarse aproximadamente cada 6 meses decir 2 veces al año esto nos ayuda aprevenir el riesgo en la salud de los usuarios.

CERTIFICADO DE SANIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA Y SELLO DE FUMY ECOLOGI S.A.S

FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE

Fumy Ecologi S.A.S
Nit 901972034-9

Acta Número SQ07C 005823

Fecha 14 12 2025

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: NUEVO — Número de Inscripción: 3000093825 — Número de Licencia: OMA

Razón social: FUMY ECOLOGI SAS

Nombre de establecimiento: FUMY ECOLOGI SAS

NIT: 901972034 9 — Actividad económica: 9000A

Dirección: KR 47A 72 47 SE

Dirección de Notificación: KR 47A 72 47 SE

Localidad: CIUDAD BOLIVAR — UPZ: 70 JERUSALEN

Barrio: JERUSALEN LA PRADERA — Teléfono: 3218800706 - 3143582877

Correo electrónico para notificación: fumyecologi@gmail.com

Nombre propietario: Fumy Ecologi SAS

Tipo de documento: CC CE NIT PA Número documento: 901972034-9

Nombre representante legal: ANGIE PAOLA ROJAS PARADA

Tipo de documento: CC CE NIT PA Número documento: 1022968004

Dirección de notificación: KR 47A 72 47 SE

Propietario vehículo transporte de sustancias/residuos: SI NO 0399330

Uso de la edificación: RESIDENCIAL COMERCIAL

Tipo de establecimiento: Fabrica Bodega Almacen Oficina Consultorio Hotel Restaurante Cafeteria Bar Club Casino Otro Cual?

Número de trabajadores: 2 — Número Diurno: 2 Nocturno: 0 N/A: Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes Domingo o festivo Otro:

VISITA	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	CANTIDAD DE UNIDADES
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación: ☐ — Solicitud del interesado Número de radicado: 4315[illegible] — Asociados a poblaciones, eventos y recintos: ☐ Número de radicado:

Solicitud oficial: ☐ Número de radicado: — Evento de interés en salud pública: ☐ — Solicitud de prácticas de pruebas Personas sancionadoras activas: ☐

Otro: ☐ Especifique:

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Numero	Hallazgos
2.1 Numero de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Numero de trabajadores administrativos mujeres	0	
2.3 Numero de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Numero de trabajadores operativos mujeres	1	
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	

Hoja 1/7

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número SQ07C 005823

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.4 Protocolos de procedimientos puntuales según el perfil específico	X	2	
4.5 Implementación de formatos de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	X	2	
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, concepto de bomberos	X	2	se puede consulta con fecha 11/11/2025
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	X	2	
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que previene el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos energizados a terceros	X	2	
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	X	2	
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	X	2	
4.11 Manipulación segura de productos químicos	X	2	3
4.12 Prácticas seguras de almacenamiento de productos químicos	X	2	3
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos envolvedos para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos.	X	2	3

Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores

4.14 Polza de Responsabilidad Civil	X	NO	Adjunta al correo de 18-12-2025
4.15 Educación sanitaria a la comunidad	X	2	3
4.16 Asistencia técnica con concepto laboral	X	2	3
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente	X	2	3 Diana Catalina Alvarez Velita - Profesional en Salud Ocupacional
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	X	2	3
4.19 El asistente técnico presenta informe semestral actualizado a la entidad de salud competente	X	2	3
4.20 Fecha de último reporte:	15/07/2025		
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	2	3

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	X	2	se presenta soporte de lavado en fecha 11/11/2025
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado y otro sistema alternativo	X	2	
5.3 Drenajes, cajas, canales y sifones en buen estado y funcionamiento	X	2	
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	2	
5.5 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	X	2	3
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados	X	2	
5.7 Practicas de gestión interna de residuos implementada	X	2	
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresas gestora autorizada.	X	NO	N.A. se presenta evidencia del servicio prestado con empresa de ETP
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos.	X	2	
5.10 Ausencia de plomo, asbes, humos, otros	X	2	
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	2	
5.12 Se cuenta con procedimientos tendientes a minimizar residuos líquidos peligrosos derivados de las actividades de manejo y uso de plaguicidas.	X	2	3

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

Hoja 3/7

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número SQ07C 005823

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento, esta localizado en zona libre de riesgo o amenaza natural, y la construcción es fuerte, duradera y limpia	X	2	se presenta concepto de uso de suelo 03-15-4527
3.2 Cumplen uso del suelo	NO	NO	
3.3 Pisos, techos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, mantenimiento y adecuados	X	2	
3.4 Paredes, estibas, de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento	X	2	
3.5 techos altura, ángulo y mantenimiento	X	2	
3.6 Existencia, ubicación y uso de extintor en buen estado, con garantía de seguridad y inspección	X	2	
3.7 ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	X	2	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y protegida	X	2	
3.9 Se evidencian las medidas necesarias para cuidar el material y enseres de los trabajadores que no representen riesgo para la salud	X	2	
3.10 Almacenes, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	X	2	
3.11 Adecuado de áreas administrativas y de almacenamiento	X	2	
3.12 Área de almacenamiento segura de productos químicos, herramientas y residuos	X	2	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.1 Adecuada ubicación y almacenamiento de equipos, herramientas, seguridad de salida usar y protección	X	2	3
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y utilización	X	2	3

4.3 Clase de equipos utilizados

EQUIPO	NUMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ULTIMO MANTENIMIENTO
NEBULIZADOR ESPALDA	1	ESSEX	CONFORME	14/11/2025
ASPERSOR A MOTOR	1	TOTAL	CONFORME	14/11/2025
ASPERSOR MANUAL	1	UNIVERSAL	CONFORME	14/11/2025
ESTACIÓN ROEDORES	1	TRUPER	CONFORME	14/11/2025
DISPENSADOR GEL	1	ULTRAFLEX	CONFORME	14/11/2025
CAMILLA RESCATE	1	EATON	CONFORME	14/11/2025

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Hoja 2/7

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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

Acta Número SQ07C 005823

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	SI	NO	ARL
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud	SI	NO	PLAN (P)
6.3 Afiliación a Regimen Subsidiado en Salud	SI	NO	
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST	SI	NO	
6.5 El personal acepta normas de ascenso al trabajo, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3
6.6 Capacitación específica para la actividad de todo el personal trabajador	X	2	
6.7 Los técnicos cuentan con carnet referenciado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3

6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores: 1

No	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	ULTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXAMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXAMEN)	FECHA DE EXAMENES
1	[illegible]	[illegible]	2/6/09 2025	[illegible]	27/09 2026	[illegible]	14/11/2025

Tipo de Examen CS Cotrolesional sanico PT Tiempo de Protombina PO Plastinas en orino ETA Examen Trabajo Alturas

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica

Hoja 4/7

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-9

TÉCNICAS GENERALES DEL S

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

Acta Número BQ07C 005823

7. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

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

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico S	L	G	Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
Agrocat	Sales de amonio cuaternario		X		SI	0	4l
Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio		X		SI	0	3.8l
Aceite lubricante	Aceite lubricante		X		SI	0	900ml
Ácido bórico	Ácido bórico	X			SI	0	7,5kg
Demon 40 PT	Cipermetrina	X			SI	0	500g
Ligado 25 CE	Deltametrina		X		SI	0	1,8ml
Ecomid	Cuatretalil	X			SI	0	1kg
Catimet	Brodifacoum	X			SI	0	1kg
K4	Fipronil	X			SI	0	60g

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos	Estado Físico S	L	G	Cantidad Mensual Generado
Desechos peligrosos de la prestación, la preparación y la utilización de biocidas y productos fitofarmacéuticos.	Desechos peligrosos de la prestación, la preparación y la utilización de biocidas y productos fitofarmacéuticos	X			100g

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica | S: Sólido L: Líquido G: Gaseoso

Powered by CamScanner

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

Acta Número BQ07C 005823

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

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

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: Se socializa cliente por parte de fumigación, recomendaciones y síntomas

Se consolidan acta de inspección de ley 1335/2009 No. 14 2257 de fecha 11/12/2025

Nota aclaratoria en datos que atiende la visita por parte del establecimiento, el nombre es Angie Faisuli Rojas

"CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE"

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) 11/12/2025 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Gina Margarita Barrera	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: [illegible]	Tipo de documento: CC
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [firma]	Firma: [firma]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Angie Fai - Angie Faisuli Rojas	Nombre: José Eduardo Cárdenas Juárez
Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1002968004	Número de documento: 7833502
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma: [firma]
Firma: [firma]	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, [illegible] que la imposición de un concepto sanitario desfavorable o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, no inicia 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 los anexos, acarrean las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Powered by CamScanner

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

Acta Número BQ07C 005823

9. EXIGENCIAS: SI [ ] NO [X]

9.1 Descripción de las exigencias

En solicitud se realiza visita de inspección, higiénico sanitaria y de acuerdo a lo plasmado en ley 09/79, Decreto 1843/91 y Decreto 1575/2007, se evidencia al momento de la visita cumplimiento por lo cual se emite concepto sanitario FAVORABLE

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-9

Powered by CamScanner

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN





Fecha Revisión: 21/03/2005

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 6.1

Compañía 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

COMPONENTES				
Componente	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

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

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

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 víctima abrigada y en reposo.

Fumy Ecologi S.A.S
Nit. 901972034-0

PROTECCIÓN AMBIENTAL

OLMO

OLMO PROTECCIÓN AMBIENTAL

Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2180 de 1991

CERTIFICA QUE:

JOSE EDILBERTO CUBIDES SUAREZ

79,833,902 de Bogotá D.C.

Número de Identificacion

Participó en la capacitación **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE** con una intensidad horaria de ocho (8) horas y bajo lista de chequeo

Temas: Riesgos asociados a la labor, Caracteristicas de los tanques, Desinfectantes y dosificación, normatividad y otros relacionados

Se expide a los **29** dias del mes de **septiembre** de **2025** en Bogota D.C

OLGA LUCIA MENDEZ OJEDA

Tutora

Fumy Ecologi S.A.S

Nit. 901972034-8

Avalado: Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios Pablo VI Bosa Proyecto de Vigilancia Intensificada Plaguicidas: Limpieza y Desinfeccion de Tanques Bogota, D.C.