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

Acta Número AS06C 004279

E.S.E.: Subred integrado de Salud Sur occidente ESE Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 441699	Número de Inscripción: A3000088819	Número de carpeta: 441699
Razón social: NO Tiene		
Nombre del establecimiento: Cabildo indígena muisca de Bosa		
NIT: 830136900 -DV: 1	Sede: unica	
Dirección: Tv 87 B 79C 42 Sur		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Bosa	UPZ: Timiza Sur	
Barrio: San Bernardino	Teléfonos 3103098028	
Correo electrónico para notificación*: cabildomuiscabosa@gmail.com.		
Nombre propietario: Cabildo Indígena muisca de Bosa		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 830136900-1	
Nombre representante legal: Ricardo Nauta Nauta		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1012346234	
Dirección de notificación: Tv 87B 79C 42 Sur		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Saguios		
Intervención: Depositos de alimentos y bebidas		
Tipo de establecimiento: Depósito de Alimentos		
Número de trabajadores: 6	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: una vez al mes		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 09 MM 2025	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: SR 25052 973595 05-02-2026	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4	2 X	0	Se evidencia protector inferior puerta en bodega entre luz, en bodega se evidencia objetos en desuso. C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4	2 X	0	Pared con deterioramiento de pintura en zona de implementos de aseo. crema pared con humedad. C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	Se evidencia puerta baño oculta de mujeres C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11%	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4	0	no presenta plan de medidas preventivas y/o correctivas estado de salud del manipulador. C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	no hay documentos que soporten el origen de los alimentos que se manejan C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	no hay soporte de la limpieza y desinfec. con del Tanque de agua. C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	no presentan al dia el programa de limpieza y desinfecto de agua. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27,5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número
AS06C 004279

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Marcar con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
83%		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.
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Los hallazgos corresponde a lo evidenciado durante la inspección. Se socializa acuerdo 590 de 2014 sensibilización y prevención consumo alcohol industrial y antiséptico no se evidencia alimento para verificar normatividad de rotula.

Por parte del establecimiento: No

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 20 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, 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: Yadira C. Alzate	Nombre: Luis F. Alvarado B.
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 65789534	Número de documento: 1131937 2
Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos	Profesión u oficio: Técnico Area Salud
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Angela 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: 52812173	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Acta Número AS06C 004343

E.S.E.: Sub red Sur Occidente E.S.E. Fecha: 11 | 03 | 2026

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 80 2960	Número de Inscripción: AS 00 114540	Número de carpeta: 80 2960
Razón social: Grupo Epicu SAS		
Nombre del establecimiento: Grupo Epicu		
NIT: 901 026 248 -DV: 0	Sede: Unicu.	
Dirección: Kr 81C 11D 27 Pi 1		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Kennel	
Barrio: Santa catalina Sector I	Teléfonos 315 368 60 30	
Correo electrónico para notificación* administracion@grupoepicu.com		
Nombre propietario: Grupo Epicu SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901 026 248-0	
Nombre representante legal: Nelson Leonardo Leon Gomez		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 79 758 948	
Dirección de notificación: Kr 81C 11D 27 Pi 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Depositos de alimentos y bebidas		
Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos		
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03 02 2025	Favorable ☒ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	90,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: SSO-2026-122-0 04340-2 15/02/26	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with CamScanner

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

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	8	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	se evidencia uso de delantal de tonos grises C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	No se da completa implementación, sin indumentaria acorde con la actividad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

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

Acta Número
AS06C 004343

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
91 %	X Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa acuerdo 570 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiseptico, no se encuentran productos de alerta sanitaria, se actualiza matricula antes 164571 ahora no tiene, se aclara UPZ local es castilla, no se evidencian productos impactado del grupo II y III

Por parte del establecimiento:

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 11 del mes de Marzo 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: Oscar Fabian Venegas	Nombre: Aura Cenaida Mazo Calle
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 1023904955	Número de documento: 43724999
Profesión u oficio: Ingeniero de alimentos	Profesión u oficio: Tecnico Area salud
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Hugo Andres Vega Leon	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: 3 194 748	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma:
Firma:	

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

Número AS14C 621715	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 11 03 2026
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06C 004343

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Conservas de Pescado en salsa de tomate 9.2.5.1	Leche en polvo entera 1.4.1.1	Lomitos de atún en agua 9.2.5.1
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0035168-2024	RSA-0008228-2019	RSA-0019211-2022
Marca:	Don sancho	Nutralac	Don sancho
Presentación y Contenido neto:	Lata x 425 g	Bolsa x 380 g	Lata x 185 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with CamScanner

Número AS14C 621715	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 11 03 2026 ACTA DE VISITA NÚMERO: A506C 004343

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C			C			C				
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C			C				
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C			C			C				
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C			C			C				
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA				
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C			C			C				
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA			NA			C				
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C			NA			C				
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA			NA			C				
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA			NA			NA				
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C			C			C				

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with CamScanner

Número
AS14C 621715

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

FECHA: 11 03 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06C004343

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C			C			C					
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C			C			C					
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C			C			C					
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C			C			C					
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA			NA			NA					
Los productos verificados	CUMPLE		NO CUMPLE	CUMPLE		NO CUMPLE	CUMPLE		NO CUMPLE			
	[X]		[ ]	[X]		[ ]	[X]		[ ]			

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Ana Cenaida Mazo Calle	Nombre: Hugo Andrés Vega León
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 43 724 999	Número de documento: 3 199 748.
Profesión u oficio: Técnico Área Salud. Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

Número
AS14C 621716

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

FECHA: 11 03 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASD6C 004343

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Aceite vegetal 2.1.1.2	Pastas Alimenticias Variedad Spaguetti 6.4.1.1	Harina de avena 6.2.1.1
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 0004270 - 2023	PSA - 000957 - 2017	PSA - 001580 - 2018
Marca:	Solisoya	Sudespensa	Sudespensa
Presentación y Contenido neto:	Frasco x 1000 ml	Bolsa x 250 g	Bolsa x 250 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with CamScanner

Número AS14C 621716	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 11 03 2026
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06C004343

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		C		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		NA		NA	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA		NA		NA	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Scanned with CamScanner

Número
AS14C 621716

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

FECHA: 10 03 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06C004343

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Aura Cenaida Haza Calle	Nombre: Hugo Andrés Vega León
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 43 724 999	Número de documento: 3199 748
Profesión u oficio: Técnico Área Salud. Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

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

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

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

Scanned with CamScanner

Número
AS14C 621717

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

FECHA: 11 03 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS06C 004343

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Chocolate de mesa con azúcar 5.1.1.1	Arepa amarilla 6.1.1.1	Fryol Radical. 6.1.1.1
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NSA - 003084 - 2017	NSA - 0011989 - 2022	NSA - 0011989 - 2022
Marca:	Girones	Sudespensa	Sudespensa
Presentación y Contenido neto:	Bolsa x 500 g	Bolsa x 500 g	Bolsa x 500 g

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

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

Número
AS14C 621717

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

FECHA: 11 03 2026

ACTA DE VISITA NÚMERO: A506C 004343

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C			C			C					
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C			C			C					
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C			C			C					
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C			C			C					
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C			NA			NA					
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA			NA			NA					
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NA			NA			NA					
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C			C			C					

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Scanned with CamScanner

Número AS14C 621717	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 11 03 2026
		ACTA DE VISITA NÚMERO AS06C 004343

REQUISITOS GENERALES												
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C			C			C					
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C			C			C					
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA			NA			NA					
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C			C			C					
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C			C			C					
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA			NA			NA					
Los productos verificados	CUMPLE [X]		NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]		NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]		NO CUMPLE [ ]			

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Aura Consuelo Haro Calle	Nombre: Hugo Andrés Vega León
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 43 724 999	Número de documento: 3 199 748
Profesión u oficio: Técnico Área Salud. Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner

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 030070

E.S.E.: Subred Sur Occidente	Fecha:	06	10 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 21110	Número de Inscripción: 47600.	Número de carpeta: 21110.

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Cajas zona franca

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

Localidad: Kenlibon

UPZ: Zona franca | Barrio: RINCON CUNDINAMARCA

Nombre del propietario del vehículo: Jorge Orlando Zarata Palino

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1070917663

Correo electrónico para notificación* no tiene.

Dirección de Notificación: AK 80 2 51 | Teléfono: 3167766134

Nombre del propietario del producto: Jorge Orlando Zarata Palino.

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1070917663

Correo electrónico para notificación* no tiene

Dirección de Notificación: AK 80 2 51 | Teléfono: 3167766134

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros.

Clase de vehículo: Camion | Tipo de carrocería: furgon.

Modelo: 2013 | Marca: Foton | Placa: T2 5084.

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

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

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

Tipo de productos que transporta: Frutas, vegetales y hortalizas, granos, aceites, cereales.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	09 09 2024	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	94 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [X]	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 2	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 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. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**13** X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**6** Y	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** X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	**20** Y		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** Y	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	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.
100	X	Favorable	90-100%	
		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: Al momento de la inspección no se encuentra producto para validar

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 05 del mes de octubre del año 2023 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: Nohibe Lopez Montaño	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026155765C	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Andres Garzon	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 80730765	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☑	Firma:
Firma: Andres Garzón	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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

Powered by CamScanner

Bug Off
FUMICLEAN
Tel: 2 45 09 97

INSCRIPCION SECRETARIA DE SALUD SQ00000874

08/04/2026

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
TRANSVERSAL 87 B N° 79C-42 SUR
TELEFONO: 6017316248
CIUDAD

Asunto: **CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS**

Apreciados Señores:

Se efectuó SANEAMIENTO AMBIENTAL MIP (MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS) para el control preventivo / correctivo de insectos y roedores. Estamos debidamente certificados por la *secretaria de Salud* según **acta número SQ07C-005902**

ELDIA: 08/05/2026
***RAZON SOCIAL*: CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA**
DIRECCION TRANSVERSAL 87 B N° 79C-42 SUR
TELEFONO: 6017316248
CONTROL: Preventivo / Correctivo
PRODUCTO UTILIZADO: KLERAT / ATONIT
NOMBRE COMUN: / BRODIFACUM / LAMBDACIHALOTRINA
TECNICA DE APLICACION: ASPERSION PUNTUAL / CEBOS /
PERIODICIDAD DE LA FUMIGACION: CADA 6 MESES O DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO SANITARIO

BUG OFF FUMICLEAN S.A.S.
NIT.: 900.696.454-1

CARLOS ARTUNDUAGA BARON
Gerente
SERVICIO AL CLIENTE TEL: 2450997
www.abcfumiclea79n.com

Powered by CamScanner

KLERAT

FUMIGLEAN
TECNOLOGIA EN DESINFECCION DE PLAGAS
- Cucarachas
- Pulgas
- Ratones
- Hormigas
- Gorgojos
- Moscas
MAXFORCE
Bayer
Ancath
RESIDENCIAL - COMERCIAL - INDUSTRIAL - INSTITUCIONAL
245 09 97
Bogotá 347 5555 Cód. 42228
E-mail: fumiclean01@hotmail.com - Bogotá, D. C.

Pellets

Nombre Comercial: KLERAT Pellets
Clase: Rodenticida
Grupo: Anticoagulante de segunda generación
Tipo: Derivado de la 4 Hidroxi-cumarina
Nombre Químico: 3-(4 (4'-Bromobifenil-4-il) 1,2,3,4-Tetrahidro-1-Naftil)-4 Hidroxicumarina.
Nombre común: Brodifacoumo
Fórmula empírica: $C_{31}H_{23}O_3Br$
Composición: Ingrediente activo, Brodifacoumo 50 mg/kg.
Cebo atrayente, cereales de primera calidad con base en germende trigo y Bitrex, como sustancia amarga para prevenir el consumo humano.
Formulación: Pellets rosados de alta palatabilidad.

Características físicas: **KLERAT Pellets** es estable por tres años si se conserva en lugar fresco y seco. Es fotostable, resistente a la humedad del ambiente, no es corrosivo y posee un olor característico que agrada a los roedores.

Indicaciones: **Klerat Pellets** es un raticida anticoagulante de segunda generación desarrollado para el control efectivo de todos los roedores-plaga en todos los ambientes. Su eficacia ha sido comprobada en la industria, el campo y el hogar, contra:

- *Rattus rattus y Rattus exulans*
- *Rattus tiomanicus y Rattus argenthventer*
- *Rattus norvegicus*
- *Mus musculus*
- *Sigmodon hispidus*
- *Holochilus venezuelae y Holochilus brecilliensis*
- *Oryzomys s.p. y Sigodontomis s.p.*
- *Bandicota bengalensis*

Mecanismo de acción: Diversos estudios indican que la Brodifacoumo interrumpe el metabolismo de la vitamina K en el hígado, interfiriendo así el proceso de coagulación sanguínea en los animales de sangre caliente. El efecto anticoagulante comienza pronto con la aparición de hemorragias internas, las que desencadenan anemia aguda y la muerte del roedor 3 a 6 días después del consumo.

Modo de Empleo: **Klerat Pellets** Viene listo para ser usado en el campo y en la ciudad. Basta con colocar 20 a 40 gramos de producto o simplemente verter el contenido del sobre en la caja comedero en que se presenta el producto, en cada sitio que indique la presencia de las ratas y ratones, iniciando por los focos principales. **Klerat Pellets** es un raticida anticoagulante de dosis única y por lo general basta con una sola aplicación, pero frente a fuertes infestaciones es conveniente repetir la misma dosis una semana después.

En general una dosis de 2 a 3 Kg por hectárea, es más que suficiente; cuando se usa en grandes extensiones.

Eficacia: Numerosas experiencias de campo y de laboratorio han confirmado desde 1975 las singulares propiedades anticoagulantes de la Brodifacoumo. Diversos países de los cinco continentes vienen utilizando el **Klerat Pellets** para el control de los roedores-plaga en Industrias, Cultivos, Aeropuertos, Campañas municipales, Granjas pecuarias, Edificios, Hoteles, Hospitales, Centrales eléctricas y en toda clase de edificaciones, con resultados altamente satisfactorios.

Raticidamiso: La Brodifacoumo es considerada como el rodenticida anticoagulante de mayor potencia conocido en la actualidad en el mundo. Dado su perfil toxicológico, la dosis letal la logra el roedor con una mínima dosis equivalente solo al 6% de su dieta diaria.

Seguridad: La especial formulación en Pellets convierte al Klerat en un producto de excepcional margen de seguridad. No es irritante de las mucosas, la piel, Solo actúa por ingestión.

Toxicidad Aguda (Gramos de producto terminado)

Especie	DL_{50} Oral	Especie	DL_{50} Oral
Rata gris	1.3 gramos	Conejo (1 Kg)	5.8 g
Ratón casero	0.2 gramos	Cerdo (50 Kg)	500 a 2000 g
Perro (5 Kg)	356 gramos	Oveja (50 kg)	10000 g
Pollo (1 Kg)	200 a 2000 g	Gato (2 Kg)	48 a 320 g

Precauciones: No fumar, comer ni beber durante la aplicación. Lavarse las manos y piel expuestas. No dejar al alcance de los niños o los animales domésticos. En caso de intoxicación acudir al Médico de inmediato o llamar al Tel. 9800-16818, servicio 24 horas. En caso de intoxicación de animales, consultar al Médico Veterinario.

Antídoto: Fitomenadiona (Konakion), bajo supervisión médica y vigilando tiempos de protrombina.

Registro ICA: 05.4 - 1852
Registro Minsalud: RGSP 0006 - 95
Presentación: Caja con 12 comederos de 40g
Envase de 1.5 Kg.

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA

ATONIT 2,5 EC

ALTA RESIDUALIDAD · EXCELENTES RESULTADOS EN RASTREROS





COMPOSICIÓN	Lambdacihalotrina 2,5 % EC
REGISTRO ISP	P-401/24
CLASE TOXICOLÓGICA	Clase III OMS, ligeramente peligroso
FORMATOS	Envases de 100 cc. - 250 cc. y 1 lt.

KNOCK DOWN	FLUSHING OUT	RESIDUALIDAD

ATONIT 2,5 EC es un potente y eficaz insecticida piretroide de cuarta generación, elaborado con uno de los más poderosos ingredientes activos: Lambdacihalotrina, caracterizado por un excepcional perfil insecticida, ideal para tratamientos de choque, en recintos con alta carga de insectos. La forma física de Lambdacihalotrina, así como su estructura química, le confieren una alta potencia insecticida, haciéndolo un producto de primera elección para el control de todo tipo de insectos, principalmente rastreros. **ATONIT 2,5 EC** está formulado con una mezcla de refinados excipientes, lo que favorece su efecto de derribo (Knock Down), su efecto expulsivo inmediato (Flushing Out), y por sobre todo, su prolongado efecto residual, tanto en aplicaciones interiores como en exteriores.

ATONIT 2,5 EC es el producto ideal para control de insectos rastreros como pulgas, garrapatas, chinches, arañas, hormigas, coleópteros en general, e insectos voladores tales como moscas, zancudos, avispas y polillas entre otras.

ATONIT 2,5 EC es recomendado para el establecimiento de programas de Control Integrado de Plagas, o bien para ser usado en alternancia con Cyperkill 25 EC o Cyperkill Plus. Para un aumento en la velocidad de expulsión o derribo de insectos, **ATONIT 2,5 EC** puede ser usado en mezcla con Anasect 2,5 EC.

Pese a su alta potencia insecticida, **ATONIT 2,5 EC** posee un muy buen perfil toxicológico, siendo un producto amigable con el medio ambiente y de baja toxicidad para el hombre y otros mamíferos.

Para más información, visítenos en:
www.anasaccontrol.cl

Fabricado y envasado por: Anasac Ambiental S.A
Av. La Dehesa 06, San Bernardo, Santiago de Chile

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C.
Subsecretaría Distrital de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control sanitario, aplicación de medidas sanitarias de seguridad, levantamiento de medidas sanitarias de seguridad y/o imposición de medidas sanitarias preventivas

Acta Numero: SQ07C

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

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

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

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita Se socializa alerta por sarampión y correo del Proyecto liderplaguicidasfranques@subred.suroccidente.gov.co Se relaciona acta de cumplimiento de la ley 1335 de 2009 AR01C135996 con fecha 17-01-2025

Se emite 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) 17/01/2025 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Stefanny Sanchez Quiroga	Nombre: Daniel Esteban Sarmiento Lemus
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 1070960744	Número de documento: 1022393455
Profesión u oficio: Médico veterinario	Profesión u oficio: Ingeniero Químico
Firma:	Firma: Daniel Sarmiento L.
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Carlos Bernardo Arturduaga Baron	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: 19236541	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable [illegible] los términos establecidos en el artículo

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 005902

E.S.E.: Subred Suroccidente Fecha: 19 12 2023

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
310214	SQ000000874	TE13

Razón social: Bugoff Fumiclean SAS

Nombre del establecimiento: fumiclean

NIT: 900696454 -DV: 1 Sede: Única

Dirección: Cl 27 23 09 Lc 1

Ubicación: No aplica

Localidad: Teusaquillo UPZ: Teusaquillo

Barrio: Estrella Teléfonos 6012450947-3152204951

Correo electrónico para notificación: bugoffFumiclean@gmail.com

Nombre propietario: Bug off fumiclean SAS

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 900696454-1

Nombre representante legal: Carlos Bernardo Arfunduaga Barón

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 19236541

Dirección de notificación: Cl 27 23 09 Lc 1

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 02405740

Línea de intervención: Seguridad Química

Intervención: vigilancia intensificada a empresas que realizan control vectorial y/o prestan el servicio de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento

Tipo de establecimiento: control de vectores / Lavado y desinfección de tanques de agua potable / desinfección ambiental

Número de trabajadores: 3 Horario: Diurno☒ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro:

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

VISITA	DÍA	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:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	1	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	0	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	2	

Powered by CamScanner

Bug Off
FUMICLEAN
Tel: 2 45 09 97

INSCRIPCION SECRETARIA DE SALUD SQ00000874

08/05/2026
CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
TRANSVERSAL 87 B N° 79C-42 SUR
TELEFONO 6017316248
CIUDAD

Asunto: **CERTIFICACION LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE**

Apreciados señores:

Se efectuó ***Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable*** de sus instalaciones. Estamos debidamente certificados por la ***secretaria de Salud*** según **Acta número SQ07C-005902.**

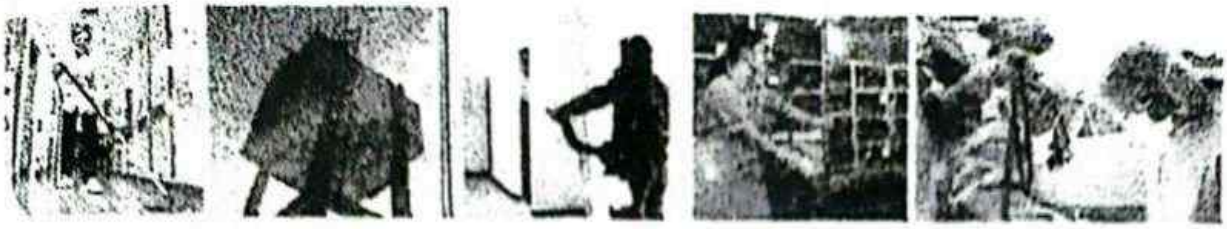
1 tanque(s) elevado(s) de almacenamiento de agua potable PVC (500 LTS) C/U.

EL DIA: 08/05/2026
RAZON *SOCIAL* CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
DIRECCION TRANSVERSAL 87 B N° 79C-42 SUR
TELEFONO 6017316248
PRODUCTO APLICADO: PYAM
N7OMBRE COMUN: DESINFECTANTE DICLORO –S-TRIAZINATRIONA SODICA
PERIODICIDAD: CADA 6 MESES
PROCEDIMIENTO: Vaciado de tanque
Remoción de suciedad en las paredes
Remoción y evacuación del material de sedimentación. . .
Aplicación de desinfectante PYAM
Limpieza final con agua fresca.
Llenado parcial con agua fresca. Evacuación de agua

BUG OFF FUMICLEAN S.A.S.
NIT.: 900.696.454-1

CARLOS ARTUNDUAGA BARON
www.abcfumiclean.com

Powered by CamScanner



La resistencia microbiana a múltiples sustancias desinfectantes es un problema de salud pública que se viene observando a nivel mundial. El uso indiscriminado y la presión selectiva ambiental realizada por desinfectantes ha generado una respuesta de supervivencia en los microorganismos, que los capacita para evadir con eficiencia la acción biocida de algunos agentes.

El aumento de las infecciones ha llevado a hospitales, clínicas, clínicas dentales, laboratorios clínicos, clínicas veterinarias, fábricas de alimentos, industrias farmacéuticas y plantas de sacrificio de animales a mejorar las medidas de asepsia y antisepsia, dentro de estas, está la búsqueda de un desinfectante eficaz que contribuya a solucionar este problema.

Teniendo en cuenta la Bioseguridad que se deben tener en los sitios mencionados anteriormente, Vectors and Pest Management lanza su nuevo desinfectante **PYAM®** a base de dicloroisocianurato de sodio, un desinfectante de amplio espectro, que libera ácido hipocloroso al entrar en contacto con el agua, el cual se disuelve rápidamente, destruyendo gérmenes y bacterias nocivos para la salud. El ácido hipocloroso es considerado uno de los germicidas más potentes desarrollados a la fecha con un perfil toxicológico bastante aceptable.

Generalidades: PYAM® tiene como principio activo la sal sódica del dicloro-s-triazine 2-4-6- triona, que al entrar en contacto con agua, libera ácido hipocloroso (medible como cloro libre disponible) y cianurato monosódico (un compuesto biodegradable y no tóxico).

Disociación de la sal sódica del dicloro en agua



Dicloroisocianurato de sodio — Cianurato de monosodio

PYAM® posee una capacidad germicida superior frente a otros desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio, hipoclorito de calcio) debido a la sal sódica del dicloro que produce soluciones ácidas (menor valor de pH) favoreciendo una mayor producción de HClO no disociado contra el hipoclorito que produce soluciones alcalinas (mayor valor de pH), lo que favorece en forma desventajosa la disociación de HClO.

Otra de las razones por la que **PYAM®** es superior a otros desinfectantes a base de cloro es debido a que solamente el 50% del cloro total disponible es "libre" el resto se encuentra combinado en forma de mono o dicloroisocianuratos. El equilibrio entre el cloro libre y el combinado permanece estable hasta haber una demanda de cloro en la solución debido a microorganismos, material orgánico o nitrogenado, que desplaza el ácido hipocloroso. Esto perturba el equilibrio químico, liberando mas ácido hipocloroso para reemplazar rápidamente el usado, satisfaciendo la demanda de cloro. Este proceso continúa hasta que no haya mas cloro "libre" disponible, lo que le da mayor seguridad en el uso comparándolo con otros agentes de cloro.

PYAM® Presenta cualidades excepcionales entre las cuales están: su espectro de actividad antimicrobiana extremadamente amplio, benevolente en su toxicidad ya que se descompone durante su acción o posteriormente, suministrando productos absolutamente inofensivos.

Propiedades:

- Biocida de amplio espectro.
- Disuelto en agua produce soluciones de concentraciones exactas y efectivas contra todo tipo de bacterias como: *Escherichia sp., Pseudomonas sp., Salmonella sp., Staphylococcus sp., Streptococcus sp.*, virus del HIV, virus de la hepatitis B, virus de la influenza AH1N1, rotavirus, *Mycobacterium tuberculosis, Mycobacterium fenea, Candida albicans*, esporas de *Bacillus subtilis*, hongos, algas, entre otros.
- Mayor eficiencia que el hipoclorito de sodio, solución lodo cuando se enfrenta a contaminaciones grandes de materia orgánica. Ideal para la desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- Es fácilmente dosificable, con medidas exactas y seguras.
- Desinfecta eficazmente en una simple operación.
- Menos corrosivo que el hipoclorito de sodio y de calcio.
- Por su presentación compacta, ocupa muy poco espacio de almacenamiento.
- **PYAM®** se mantiene estable por más de 3 años en su envase cerrado manteniendo su concentración intacta.
- Produce soluciones ácidas, volviendo más efectiva la acción del cloro. Gran ventaja en comparación con otros desinfectantes clorados.

Dosificación: El tamaño de la tableta de **PYAM®** ha sido convenientemente elegido para responder a las necesidades de las entidades y/o establecimientos.

Versatilidad de uso: PYAM® puede ser utilizado en la desinfección de pasillos, instalaciones frecuentemente visitadas, consultorios odontológicos, mataderos, fábricas de alimentos, etc. Cada tableta en 1 litro de agua provee 1.000 ppm de Cloro disponible, la desinfección con **PYAM®** puede aplicarse con aspersoras convencionales, nebulizadores, traperos, trapos, etc.

TABLA DE CONCENTRACIONES PARA PYAM®

100	Equipo y material de acero inoxidable	1	1 Tab	10 L
200	Área administrativa, pisos paredes, baños, mesas de trabajo, limpiones, traperos y pocetas (La misma solución puede usarse en aspersión)	30	1 Tab	5 L
500	Servicios asistenciales, pisos paredes, baños, vajilla	30	1 Tab	2 L
5.000	Material altamente contaminado, biológico patógeno instrumental	20	5 Tab	1 L
		30 Material desechable		
10.000	Líquidos de precaución universal	30	10 Tab	1 L

DESINFECCIÓN HOSPITALARIA: Áreas generales: 200 ppm — Áreas críticas: 1.000 ppm — SIDA & HBV: 5.000 ppm — Fluidos corporales: 10.000 ppm

Desinfección de Aguas para consumo humano y animal: 1 tableta de **PYAM®** sirve para desinfectar 200 litros de agua.

Composición Garantizada. Cada tableta contiene Dicloro -S- triazinatriona sódica 1.67 gr. Excipientes c.s.p. 3 gr.

Precauciones: Mantener en lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños y animales. Peligrosa su ingestión. En caso de intoxicación acudir al médico o al Servicio de Salud llevando el envase o etiqueta. No deberá mezclarse con detergentes, soluciones ácidas ni amoniacales. En caso de contacto con los ojos o la piel lavar con abundante agua. No reutilizar los envases vacíos. Mantener el producto en su envase original.

Medidas de protección personal: Cuando aplique el producto, utilice, guantes, y equipos de protección respiratoria y visual.

Instrucciones de uso: Prepare la cantidad requerida de **PYAM®** que necesite. Utilice utensilios limpios. Manipule las tabletas con las manos secas. Prepare la solución al menos 5 minutos antes de ser utilizada. Disuelva las tabletas por completo antes de su utilización. La solución puede almacenarse por tiempos mayores a 7 días debido a su alta estabilidad, evitando su exposición a la luz directa del sol. **PYAM®** puede mezclarse con detergentes aniónicos como el jabón suave. En caso de dudas sobre la naturaleza del detergente, evitar las mezclas.

Certificación INVIMA: 2009010766

Importado y distribuido por: Vectors and Pest Management Ltda
Calle 98 No. 22-64 Edificio calle 100 - Tel.: (1) 6104241 - Bogotá D.C. - Colombia

Fabricado por: Laboratorios Pyam S.A.
Parque Industrial Gualeguychú -Entre Ríos - Buenos Aires - Argentina

V&P Vectors & Pest

La Nueva Fuerza en Salud Ambiental

Calle 98 No. 22-64 Ofic. 606 - Edificio Calle 100
Teléfonos: (1) 483 2472 - 618 2172 - 610 3278 - Fax: (1) 610 4241 - www.vectorsandpest.com
e-mail: info@vectorsandpest.com - gerencia@vectorsandpest.com - Bogotá, D.C. - Colombia

Powered by CamScanner