Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÈCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Fecha de visita	19	3	2026	Hora Inicio	2:00 p. m.	Hora finalización	5:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACION PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato Agencia: 10206/2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Muisca Suba

2. Ubicación

Localidad: Suba — Barrio: La Toma — Dirección: Carrera 86 # 147 - 23

Tel: 601 6810025 — Cel.: 3173751987 — Correo Electrónico: canasta.cabildo@subamuisca.com.co

Capitulo B. VERIFICACION POR CATEGORIAS

Categoria 1. CANASTAS PROGRAMADAS

1 — CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO
A	231
B	46
C	
TOTAL	277

Categoria 5. LOGISTICA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
21	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble.	C: X — NC — NA
22	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año.	C: X — NC — NA
23	Mantiene diligenciado y actualizado el formato de "Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canastas cabildos indígenas", publicado en el SIG de la página web de la SDIS, donde se registra la verificación del estado de limpieza y desinfección de los vehículos.	C: X — NC — NA
24	El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredita su aptitud para manipular alimentos. Este certificado debe ser expedido por un médico con número de registro profesional y tener una fecha de expedición inferior a un (1) año. Además, presentan documentación que evidencia su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, dentro de un plan de capacitación continuo y permanente.	C: X — NC — NA
25	Como parte de los controles de calidad, mantiene actualizado el "Formato de Recepción de Alimentos" y el día previo a la entrega, diligencia el "Formato de Verificación de Alimentos en Bodega de Ensamble" y anexa registro fotográfico fechado que evidencie el cumplimiento de las consideraciones establecidas.	C: X — NC — NA
26	Cuenta con todas las zonas definidas para los procesos de almacenamiento y/o entrega, diferenciadas tanto por el tipo de canasta (A, B, C) como por el tipo de alimento (frutas y verduras, y abarrotes), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está adecuada a la cantidad de canastas a distribuir y al número de canastillas requeridas, considerando un espacio suficiente para las maniobras y el tránsito del personal.	C: X — NC — NA
27	Los alimentos no perecederos (abarrotes), son ensamblados de forma separada de los alimentos perecederos (frutas y verduras) dada la composición química de los mismos. Se utilizan mesas fijas con superficies lisas, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de bascula digital en buen estado.	C: X — NC — NA
28	Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentra limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C: X — NC — NA
29	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y mallas grado alimentario de primer uso con perforaciones. Dentro del empaque secundario, se ubican los productos de mayor firmeza y resistencia en la parte inferior y los más frágiles en la parte superior. Los huevos se entregan en la cubeta con su protección requerida por la ficha técnica de producto.	C: X — NC — NA
30	Los empaques secundarios utilizados para el ensamble de los alimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico y cuentan con la impresión de los logos oficiales aprobados por la SDIS. Son bolsas fabricadas en polietileno de alta densidad, calibre 2.5, cuya capacidad es adecuada al peso de la canasta alimentaria correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (abarrotes).	C: X — NC — NA

21 — Concepto sanitario

Nombre del proveedor:	Grupo Epica SAS
Fecha de concepto:	11/03/2026
Número de acta:	AS06C004343
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	Suroccidente
% cumplimiento	91,00%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

22 — Actas de inspección, vigilancia y control

Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS
Furgón	Abarrotes	TZS 084	06/10/2025
Furgón	Fruver	TZS 084	06/10/2025
Furgón	Huevos	KOK336	07/03/2026

24 — Certificado médico y capacitación

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Carlos Andres Garzón	10/09/2025	10/09/2025

Scanned with CamScanner

	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA: 28/04/2025

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado médico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año.	C: X; NC: ; NA:	32	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin botellos ni botones, gorro y/o coña y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso), limpio, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.	C: X; NC: ; NA:

Fecha de la actividad	20/02/2026
Nombre de la actividad	Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Wilmer Talero	11/02/2026
Amin Eduardo Contreras	19/09/2025

Categoría 7. CALIDAD

33	Los alimentos que componen la canasta alimentaria cabildo indígena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.). Se entrega mínimo 2 sazonadores naturales de forma mensual (si aplica)	C: X; NC: ; NA:	34	Los productos ensamblados en las canastas alimentarias del cabildo indígena corresponden al listado de muestras de marcas previamente aprobadas. Para cada alimento, se cuenta con la aprobación de al menos dos (2) referencias antes de la segunda entrega. En el caso de los productos destinados a intercambios, se dispone, como mínimo, de una (1) muestra aprobada por alimento.	C: X; NC: ; NA:
35	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y aquellas normas que la complementen o modifiquen, o de acuerdo con las normas específicas de cada alimento (según aplique).	C: X; NC: ; NA:	36	Se dispone de empaques primarios y secundarios que cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como con las normas vigentes, complementarias, modificatorias y concordantes aplicables.	C: X; NC: ; NA:
37	Se dispone de un stock de alimentos para reposición en el caso de presentar no conformidades en calidad y cantidad establecida, con el fin de realizar el cambio.				C: X; NC: ; NA:

38 En caso de presentarse intercambios de alimentos son acordes a los establecidos en el anexo técnico, máximo tres (3) intercambios por cada grupo de alimentos (excepto para frutas y verduras las cuales son de libre elección) de acuerdo a las tablas "lista de intercambios de los apoyos de complementación alimentaria canasta básicas - Cabildo Indígena". No se podrá realizar varios intercambios con el mismo alimento; de requerirse intercambios adicionales cuentan con aprobación por parte de la SDIS. — C: X; NC: ; NA:

Alimento (minuta principal)	Intercambio
Quinua entera o en hojuela	Cuchuco de maíz,
Atún en agua	Sardinas-pescado en conserva en tomate
Chocolate de mesa	Panela

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

Categoría 7. CALIDAD

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
39	Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.	C: ; NC: ; NA: X

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1	Banano	Piña
	Fruta 2	Curuba	Curuba
	Fruta 3	Mango	Banano
	Fruta 4	Naranja	Pera
	Fruta 5	Ciruela	Naranja
VERDURAS	Verdura 1	Pepino Cohombro	Zanahoria
	Verdura 2	Cubios	Cebolla Cabezona
	Verdura 3	Zanahoria	Ahuyama
	Verdura 4	Ahuyama	Guatila
	Verdura 5	Tomate Chonto	Tomate Chonto
	Verdura 6	Cebolla Cabezona	Repollo
	Verdura 7	Espinaca	Acelga
	Verdura 8		
	Verdura 9		

Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C" FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FORMATO NO CONTROLADO FECHA: 28/04/2025

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		
48	Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas. Se garantiza mes a mes por parte del cabildo la rotación de los menús de refrigerios aprobados.	C	NC	NA	49	Los refrigerios suministrados de encuentran en optimas condiciones de calidad. Las caracteristicas organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C	NC	NA
				X					X

Categoria 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		
50	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (aplica para refrigerios ancestrales), empaque (cuando aplique) y temperaturas de seguridad de los alimentos: calientes (mayores a 60°C.) y/o frios (4 °C +/- 2 °C) según aplique.	C	NC	NA					
				X					

Producto	Temperatura

CAPITULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. NTC 2859-1 Inspección por atributos. Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A	231	151 - 280	32	5	7	6	8
B	46	26 - 50	8	1	2	2	3
C							

Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo

Se realiza plan de muestreo simple por atributos, aleatorio con base en la NTC 2859-1, aplicando criterios de aceptación y rechazo conforme a lo establecido en anexo técnico y fichas técnicas de producto, donde se evidencia cumplimiento en el plan de muestreo realizado.

Canasta Tipo A: Se evidencia conformidad con los productos verificados.

Canasta Tipo B: Se evidencia conformidad con los productos verificados.

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS Y/O ANCESTRALES

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. NTC 2859-1 Inspección por atributos. Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II

Componente	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

CAPITULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Capitulo D. INFORMACION ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACION POR PARTE DE LA SUPERVISION

Se realiza visita de apoyo a la supervision para la verificacion de los productos abarrotes, fruver y huevos, ensamblados en el Cabildo Indígena Muisca Suba para la entrega de canastas alimentarias programadas el dia 20/03/2026.

Variables 48, 49, 50: No aplica debido a que no se verifican refrigerios

Variable 39: No aplica, debido a que para este nuevo contrato no se contempla rotacion de frutas y verduras en las diferentes entregas de canastas.

Se socializa acta y se deja copia.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin Comentarios CC 1127955209

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	SUPERVISIÓN
Rossmar Gonzalez Gutierrez	Daniela Rivera-Valentina prieto
NOMBRE	NOMBRE
FIRMA	FIRMA
1127955209	1.030.665.292-1.193.422.255
CEDULA	CEDULA
Nutricionista Dietista	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Scanned with CamScanner

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | **FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA**

FECHA VISITA	19/03/2026	**Punto de entrega:**	X	**CANASTA TIPO A**

Tamaño de la poblaciòn	231	**Tamaño del lote**	151 - 280	**Tamaño de la muestra**	32	**N°Aceptacion 6.5%**	5	**N°Aceptacion 10%**	7

						Verificacion caracteristicas FTP									**N° muestras no conformes**	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	**6,50%**	**10%**
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4.000	g			16/12/2026	00051612	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
						06/11/2026	9250611	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			27/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g			02/03/2027	06700203	Su Despensa	NSA -005219- 2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua	500	g	Cuchuco de maíz	500g	28/12/2026	03/26	Hunza	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	500	g			10/2026	060064B	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	4.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	1.500	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Zanahoria	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Acelga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Repollo	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate Chonto	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Guatila	600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Curuba	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Pera	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Banano	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Piña	800	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			16/04/2026	1703	Huevos La Felicidad	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g	Sardinas en salsa de tomate	2 latas de 425g	14/01/2030	STO14A2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/10/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	500	g			24/02/2027	06402402	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			02/03/2027	00890203	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						06/01/2027	98140601	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			25/02/2027	13012502	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			03/2027	100326S2O11	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	500	cc o ml			11/03/2027	110326	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Panela	500g	04/2027	1025	Rossé	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0	0
						06/2027	1225	Rossé	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Manzanilla	50g	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Cilantro	125	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | **FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA**

FECHA VISITA	19/03/2026	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO B

Tamaño de la poblaciòn	46	Tamaño del lote	26-50	Tamaño de la muestra	8	N°Aceptacion 6.5%	1	N°Aceptacion 10%	2

						Verificacion caracteristicas FTP									N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÒN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7.500	g			20/02/2027	0318334	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
						16/12/2026	00051612	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			27/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g			02/03/2027	06700203	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua	1.000	g	Cuchuco de maíz	1000g	28/12/2026	03/26	Hunza	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	1.500	g			10/2026	060064B	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
						01/2027	008127B	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	10.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	3.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	2.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Zanahoria	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Cabezona	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Acelga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Ahuyama	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Repollo	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate Chonto	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Guatila	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Naranja	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Curuba	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Pera	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Banano	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Piña	1.600	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			16/04/2026	1703	Huevos La Felicidad	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g	Sardinas en salsa de tomate	4 latas de 425g	14/01/2030	STO14A2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/10/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	1.000	g			24/02/2027	06402402	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			02/03/2027	00890203	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g			25/02/2027	13012502	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			03/2027	100326S2O11	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.500	cc o ml			04/03/2027	040326	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
						11/03/2027	110326	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1.000	g	Panela	1000g	06/2027	1225	Rossé	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0	0
						04/2027	1025	Rossé	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Manzanilla	50g	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Cilantro	125	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: Otros lotes: Arroz: Fecha de vencimiento: 06/11/2026, lote: 09250611, marca: Sudespensa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"**	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONTRATOS 2025	25/04/2025

FECHA DE VISITA	**DIA**	**19**	**MES**	**03**	**AÑO**	**2026**

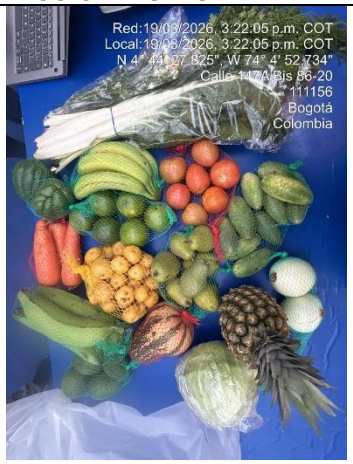
IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

NOMBRE DE PUNTO DE ENTREGA: Cabildo Indígena Muisca Suba

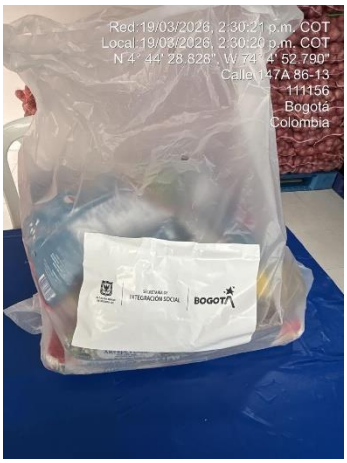
Nº CONTRATO/VIGENCIA: 10206/2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO CANASTAS ALIMENTARIAS ENSAMBLADAS











Variable: N.A
Descripción: Canasta Alimentaria tipo A











Variable: N.A
Descripción: Canasta Alimentaria tipo B

Apoyo a la supervision
Valentina Prieto – Daniela Rivera
Nombres y Apellidos
1193422255 - 1030665292
Cédula de Ciudadanía

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
AS11N 045118

E.S.E. Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE — Fecha: 17 03 2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: S7728	Número de Inscripción: 22095	Número de carpeta: S7728

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: USAQUEN VERDE

Dirección donde se realiza la inspección: CL 90 C 57 40

Localidad: Suba — Barrios Unidos

UPZ: Los Andes — Barrio: Rio negro

Nombre del propietario del vehículo: HUEVOS LA FELICIDAD SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901554087

Correo electrónico para notificación*: huevosdefelicidad@gmail.com

Dirección de Notificación: KR 29 68 33 — Teléfono: 3158758961

Nombre del propietario del producto: NO aplica

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: NO aplica

Correo electrónico para notificación*: NO aplica

Dirección de Notificación: NO aplica — Teléfono: NO aplica

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2022 — Marca: FOTON — Placa: WOK336

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

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

Tipo de productos que transporta: HUEVOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				
2025 01 M 20 DIAS	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	%
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

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

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

Scanned with CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	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	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	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C

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

Scanned with CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

Scanned with CamScanner

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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona el vehículo sin carga. No se Evidencian Productos para verificar rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 07 del mes de 03 del año 2026 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Geovanny Porras Torres	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1073513118	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero en Sanea	Profesión u oficio: Ambiental
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: William Roberto Jimen	Nombre: Rodriguez
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: 1933508	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

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

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

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

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

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 802960	Número de Inscripción: AS 00 114540	Número de carpeta: 802960
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: Kennedy	
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 ☒	% De cumplimiento de la última inspección	90,5 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

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)	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	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 870 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiseptico, no se encuentra productos de alerta sanitaria, se actualiza matricula antes 164571 ahora no tiene, se aclara UPZ la cual es castilla, no se evidencia producto importado 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: 1023909955	Número de documento: 43724999
Profesión u oficio: Ingeniero de alimentos	Profesión u oficio: Técnico Area salud
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Hoyo 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:	Conserva 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 175 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: AS06C 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 [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

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

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

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: AS06C004343

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 2020

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

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		NO CUMPLE	CUMPLE		NO CUMPLE	CUMPLE		NO CUMPLE			
	[X]		[ ]	[X]		[ ]	[X]		[ ]			

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

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: 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

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

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: 43 324 999	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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Scanned with CamScanner