



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No.

10017669265



PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WFR570	JAC	HFC1035KN	2019
CILINDRADA CC	COLOR		SERVICIO
2.771	BLANCO		PÚBLICO
CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROZERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2350
NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN	
J4026553	N	LJ11KCAC2K1301550	
NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LJ11KCAC2K1301550	N	LJ11KCAC2K1301550	N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN		
ESTUPIÑAN VARGAS JUAN NELSON	C.C. 79608671		

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BUNDAJE POTENCIA HP
***** 114

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN

UE FECHA IMPORT. PUERTAS
352018000476666 26/10/2018 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PREnda - BANCO DE BOGOTá

FECHA MATRÍCULA FECHA EXP. LIC. TTO. FECHA VENCIMIENTO
24/01/2019 26/01/2019 *****

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTEYMOV CUND/MOSQUERA



LT01007946579

SOAT

2023 1 23 2023 1 24 2024 1 23



DETALLE DE VEHICULO		DETALLE DE VICTIMA		DETALLE DE VICTIMA	
SOAT	2023	LINEA	WFR570	ESTADO	MEXICO
84895979 - 600006066		CARGA O MIXTOS		PUBLICO	2771
2	MARCA	JAC		VAMPIA	
UNIDAD VEHICULO	LINEA VEHICULO	HFC1035KN		FURGON	
N. REGISTRO	NO. CHASIS/PLACA			TIPO VEHICULO	
J4026553	LJ11KCAC2K1301550			LJ11KCAC2K1301550	2,35
DETALLE DE VICTIMA		DETALLE DE VICTIMA		DETALLE DE VICTIMA	
JUAN NELSON ESTUPINAN VARGAS	3138972309	CC	79608671	BOGOTA D.C.	
TIPO DE SEGURO RIESGO	COO. SUCESAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR		CLAVE EXPEDIDORA	
1317	42	13158	84895979	11001	
TOTAL	PRIMAS TOTAL	CONTABILIZADAS	IMPORTE	RUSTA	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO
31	\$ 537.000	\$ 279.200	\$ 2.100	A GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS B GASTOS DE TRANSPORTE EMOVILIZACION DE VICTIMAS C INCAPACIDAD PERMANENTE D MUERTE - GASTOS FUNERARIOS	263,13 ¹ 701,68 ² 8,77 180 750
	\$ 818.300				SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES

¹Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
²Para las demás tarifas no citadas en (1).

Señor usuario: Debe en cuenta las siguientes recomendaciones:

Habrá que dar

En caso de accidente de tránsito:

Modificación o cancelación de la vigencia por duplicidad de amparos

www.socia.com.co

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

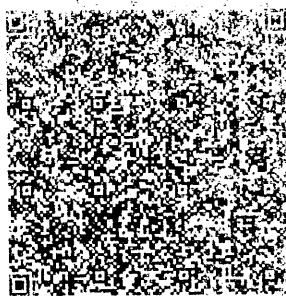


REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DEL AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Abierto y Digital

RUNT

REGLAMENTO NACIONAL DE LA MECÁNICA Y



CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIÓNES CONTAMINANTES

No. 164223490

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CCA PRIMERO DE MAYO SAS

NIT:	9000666719	No. de Certificado de Acreditación:	16-CIN-027-001
Fecha de expedición:	2023/01/24	Fecha de vencimiento:	2024/01/24

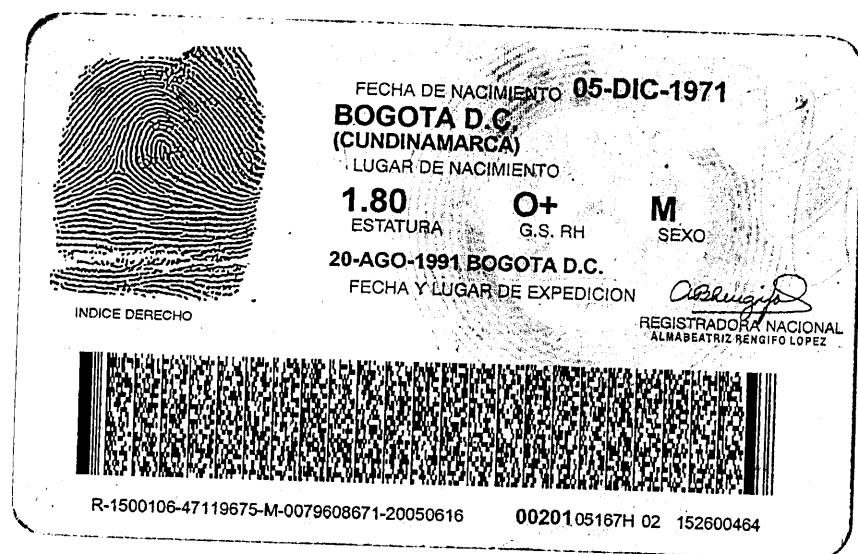
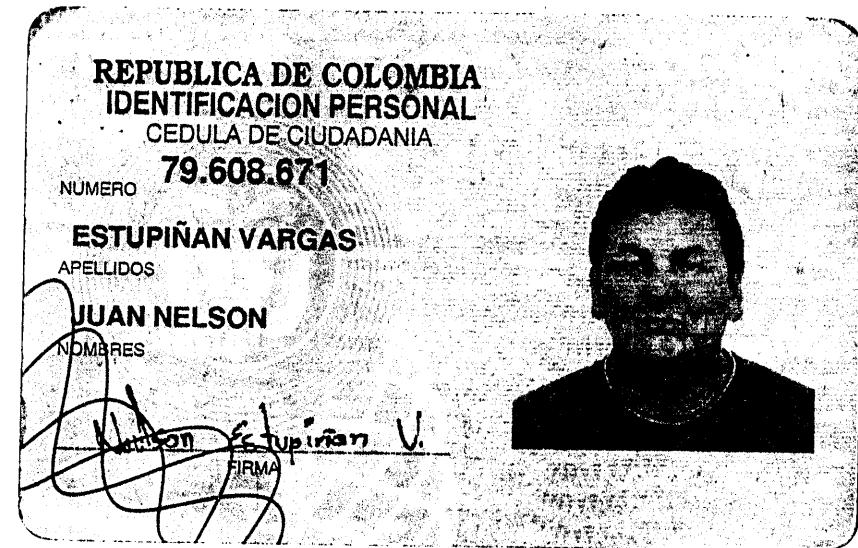
DATOS VEHÍCULO

PLACA:	WFR570	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	JAC	MODELO:	2019
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	2771	NRO. MOTOR:	J4026553
NRO. CHASIS:	LJ11KCAC2K1301550	VIN:	LJ11KCAC2K1301550
LÍNEA:	HFC1035KN		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: JUAN N. ESTUPIÑAN V.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARTHA JANNETH BARRERA CARDENAS





Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 79608671

NOMBRE

JUAN NELSON ESTUPIÑAN VARGAS

FECHA DE NACIMIENTO

05-12-1971

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

04-09-2020

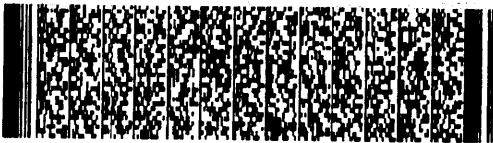
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTÁ D.C.

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	04-09-2030	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	04-09-2023	PÚBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

VALID 132633 09/19

LC06001782749



Scanned by TanScanner



Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

TRN-UF-001
Número Único de Registro Único y Control Automatizado

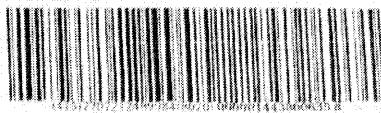
001

2. Concepto 0 1 Inscripción
Estado: Registrado ante la DIAN



4. Número de formulario

14438006358



5. Número de identificación Tributaria (NIT)

1 0 1 3 6 9 0 2 6 2

6. DV

0

7. Dirección fiscal

Impuestos de Bogotá

8. Buzón abonado

1 2

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente

Persona natural o sucesión iligida

25. Tipo de documento

26. Cédula de ciudadanía

27. Número de identificación

1 0 1 3 6 9 0 2 6 2

28. Fecha expedición

2 0 1 7 0 8 1 8

Lugar de expedición

28. País

29. Departamento

30. Bogotá D.C.

31. Primer apellido

32. Segundo apellido

33. Primer nombre

LAURA

34. Otros nombres

ICAMILA

35. Razón social

36. Nombre comercial

UBICACION

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Bogotá D.C.

40. Ciudad/Municipio

Bogotá D.C.

0 0 1

41. Dirección principal

CL 30 12 L 18 SUR

42. Correo electrónico

lauracamila434@hotmail.com

43. Código postal

13112937544

44. Teléfono 1

31112937544

45. Teléfono 2

31112937544

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal

Actividad secundaria

Otras actividades

Ocupación

52. Número
de identificación

46. Código

8 2 9 9

47. Fecha inicio actividad

2 0 1 7 1 1 1 0

48. Código

1 1

49. Fecha fin actividad

1 1 1 1 1 1 1 1

50. Código

1 1

51. Código

1 1 1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
53. Código	1 2																									

12- Ventas régimen simplificado

Obligados aduaneros

Exportadores

54. Código	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20																

55. Forma

56. Tipo

57. Servicio

1

2

3

58. Modo

1

2

3

59. CPC

1

2

3

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI NO

60. N.º de Folios: 1

61. Fecha: 2 0 1 7 1 1 1 0

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre: VALENCIA ZAPATA JOSE GILDARDO
985. Cargo: Gestor I

Camila Estupiñan

Fecha generación documento PDF: 10/11/2017 02:35:42PM

La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada.

Artículo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013

Firma del solicitante:

PERIODO: 01/07/2023 AL 30/06/2023
JUAN NELSON ESTEBAN VARGAS
CL 67B SUR 13 60 TO 2 AP 203

acueducto
ACUERDO Y ALCANTARILLADO DE BOGOTÁ



Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá - ESP
T: 899.999.094-1

CUENTA CONTRATO

Número para cualquier consulta

12354152

Factura de Servicios Públicos No.

Número para pagos

15744448711

TOTAL A PAGAR

Acueducto + Alcantarillado + Agua y alcantarillado para el hospedaje
ESTIMACIONES DE CONSUMO: JUL 12 2023 - JUN 09 2023

\$78.904

Fecha de pago oportuno

JUL/11/2023

Periodo facturado

ABR 12 2023 - JUN 09 2023

Fecha de suspensión

JUL/14/2023

Resumen de su cuenta

Detalles

Acueducto

Cargo fijo residencial

Consumo residencial básico

Consumo residencial superior a básico

Cargo fijo no residencial

Consumo no residencial total

Consumo vital

Alcantarillado

Cargo fijo residencial

Consumo residencial básico

Consumo residencial superior a básico

Cargo fijo no residencial

Consumo no residencial total

Agua Alcantarillado

Beneficio Mínimo Vital hasta 12 m³

\$23.556-

Periodo actual

01/07/2023 AL 30/06/2023

Datos del consumo

Consumo vital: 12 m³ (Consumo vital: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

Consumo básico: 12 m³ (Consumo básico: 12 m³)

Consumo fijo: 1 m³ (Consumo fijo: 1 m³)

Consumo no residencial: 0 m³ (Consumo no residencial: 0 m³)

Consumo residencial: 12 m³ (Consumo residencial: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

Consumo vital: 12 m³ (Consumo vital: 12 m³)

Consumo fijo: 1 m³ (Consumo fijo: 1 m³)

Consumo no residencial: 0 m³ (Consumo no residencial: 0 m³)

Consumo residencial: 12 m³ (Consumo residencial: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

Consumo vital: 12 m³ (Consumo vital: 12 m³)

Consumo fijo: 1 m³ (Consumo fijo: 1 m³)

Consumo no residencial: 0 m³ (Consumo no residencial: 0 m³)

Consumo residencial: 12 m³ (Consumo residencial: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

Consumo vital: 12 m³ (Consumo vital: 12 m³)

Consumo fijo: 1 m³ (Consumo fijo: 1 m³)

Consumo no residencial: 0 m³ (Consumo no residencial: 0 m³)

Consumo residencial: 12 m³ (Consumo residencial: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

Consumo vital: 12 m³ (Consumo vital: 12 m³)

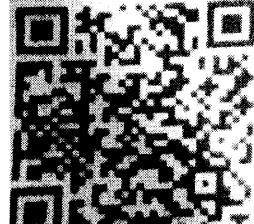
Consumo fijo: 1 m³ (Consumo fijo: 1 m³)

Consumo no residencial: 0 m³ (Consumo no residencial: 0 m³)

Consumo residencial: 12 m³ (Consumo residencial: 12 m³)

Consumo superior a básico: 10 m³ (Consumo superior a básico: 10 m³)

¡Bogotá rinde cuentas!
Enterate de todo lo que
hemos logrado gracias
al pago de tus impuestos
escaneando este QR



o ingresa a:
<https://bogota.gov.co/que-esta-haciendo-claudia-alcaldesa>



BOGOTÁ
D.C.

CERTIFICACION No: F.S – 003989

Bogota D.C.

FECHA: 23 de Agosto de 2023

CERTIFICA

Se realizó un servicio de desinfección y saneamiento integral contra microorganismos patogenos tales como; virus, bacterias y hongos al vehículo:

PLACA: WFR 570

MODELO: 2019

MARCA: JAC

TIPO DE CARROCERIA: FURGON

PRODUCTO UTILIZADO

- ❖ **SUPER HDQ NEUTRAL; amonios cuaternarios de quinta generación, desinfectante de nivel hospitalario de alto impacto.**

ESTA CERTIFICACION ES VALIDA DE ACUERDO **AL ACTA SQ07C 003996 DEL 21 JUNIO DE 2023** SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD PUBLICA ACTA DE VIGILANCIA Y CONTROL EN SUBRED SUR OCCIDENTE E.S.E.

Este documento es valido únicamente con el sello en seco.

Cordialmente,



**Gisell Mora C .
Gerente General**

 **SEDE SAN VICENTE: 3176803325**

 **SEDE CARVAJAL: 3102114961**

 **CARRERA 29 # 56 – 15 SUR SAN VICENTE FERRER – BOGOTA D.C.**

 **317 680 3325 – 314 275 6803 /**  **310 211 4961**

Fecha 01/05/2011

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

Número de inscripción

V 31

Nombre del establecimiento

Antena

Dirección

Av. 100 # 10-10

Localidad

Localidad

Barrio

Barrio

Colonia

Colonia

Barrio

Barrio

Colonia

Colonia</



CENTRO MEDICO
COLSANAR

Dr. JULIO CRUZ MARTINEZ
Médico general
C.C. 79.724.309

FECHA: 19/08/2023

PACIENTE: JUAN NELSON ESTUPIÑAN VARGAS

DOCUMENTO: 79.608.671

Certifico que el paciente en mención, se encuentra en buen estado de salud, no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa, igualmente presenta un buen estado clínico respiratorio, sin patología cutánea.

Por lo cual puede manipular alimentos sin exponer a la comunidad a un riesgo infectocontagioso.

Carrera 117 No. 63 - 30 - Tel: (1) 435 11 14

LABORATORIO COLSANAR
Carrera 117 No. 63 - 80 - Tel: 435.11.14

Dra. Marcela Gaitan
Bacteriologa C.M.C.

Central de Pruebas - Cra. 112 A No. 78-65

Fecha	19/08/2023	Hora de Toma	Impresion
Paciente	JUAN NELSON ESTUPIÑAN VARGAS		
Edad	79.608.671		C.C.
Cons	MARCELA GAITAN	Sexo	PARTICULAR
Dr.		Entidad	

FROTIS DE GARGANTA

Coloración de gram

Leucocitos: Negativo

Cocos Gram (+):

Diplococos gram positivos :

Diplococos gram negativos:

Basilos gram positivos

Basilos gram negativos :

KOH DE UÑAS:

NO SE ENCONTRARON FORMAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LAS MUESTRAS EXAMINADAS, PACIENTE NO PRESENTA NINGUN TIPO DE PATOLOGIAS CUTANEAS POR LO TANTO ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS SIN NINGUNA RESTRICCIÓN.

Responsable:

DRA MARCELA GAITAN
Bacteriologa C.M.C.
Reg. 51.724.861

Toma de Muestras: Carrera 117 No. 63 - 80 - Tel: 435.11.14
Central de Pruebas - Cra. 112 A No. 78-65



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN

Objetivo general
Contenido general
Formato

CONTENIDO

1. objetivo
2. definiciones
3. desarrollo
4. contaminación de alimentos
5. fuentes de contaminación
6. microorganismos
7. higiene del manipulador
8. almacenamiento y conservación de los alimentos
9. envasado y etiquetado
10. limpieza e higiene
11. Cronograma

1. OBJETIVO. Fortalecer y mejorar estilos de vida (hábitos, costumbres y comportamientos) saludables, así como de brindar educación, capacitación continua y concientización higiénico sanitaria a los operarios y vendedores del personal que labora en Diferentes empresas, ajustados a las diferentes normas establecidas por los entes gubernamentales; que minimicen los riesgos de contaminación o la salud pública por la manipulación o el consumo de nuestro producto.

2. DEFINICIONES:

CURSO DE MANIPULADOR: son las herramientas de aprendizaje y formación que capacita a las personas que lo toman, para desempeñar funciones de manipulación de alimentos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que por su actividad laboral o casera tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ETA – ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: es cualquier enfermedad producida por consumir alimentos contaminados. **HIGIENE ALIMENTARIA:** Es un conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre del taller
Código del taller
Fecha de taller

6. LOS MICROORGANISMOS: Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. Pero ¿qué son? También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños, que resultan invisibles al ojo humano.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- **Beneficiosos:** nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes:** nos “avisan” de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos:** estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

¿QUÉ NECESITAN PARA VIVIR?

- Agua.
- Nutrientes: comida.
- Calor.
- Tiempo: cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- Acidez: al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.

¿QUÉ ALIMENTOS PUEDEN SER MÁS PELIGROSOS O SUSCEPTIBLES DE PODERSE CONTAMINAR?

Los que presentan MAYOR RIESGO son:

- Platos con base de huevo (está prohibido el uso de huevo crudo).
- Carne picada.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos.

7. HIGIENE DEL MANIPULADOR:

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).
- **Higiene personal:** Mantener un alto grado de higiene personal.
- **Ropa de trabajo:** La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN

código identidad
código identidad
código identidad

Unidades, Instrucciones de conservación y uso, Fecha de caducidad o consumo preferente, Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio, Lote (código con el que podríamos “rastrear” ese producto en caso de haber problemas con él). Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o rastreabilidad de un producto.

10. LIMPIEZA E HIGIENE:

Hablamos de la limpieza de todo lo que va a rodear al alimento, desde los utensilios hasta las instalaciones. Limpiar y desinfectar no es lo mismo, son dos acciones complementarias.

LIMPIAR: es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos.

Desinfectar: elimina o disminuye en gran medida los microorganismos que pueda haber, y debe realizarse después de limpiar.

La correcta higienización viene determinada por programas de limpieza y desinfección, donde se llevará un control escrito de todo ello.

Para mantener una correcta higienización debemos tener en cuenta que existen PRÁCTICAS que NO están PERMITIDAS en el ámbito alimentario, y debemos conocerlas.

Con respecto al manejo de las basuras y residuos hay que tener en cuenta distintos aspectos para que esa zona, que suele ser una zona sucia, no sea foco de contaminación que pueda atraer a plagas.

NORMATIVA Se deben seguir a cabalidad la resolución 2674 de 2013, dispuesto por el Ministerio de Salud.

Se deberá realizar seguimiento para verificar cumplimiento de los requisitos +0 Higiénicos de los manipuladores de Alimentos.

E.S.E.:		Fecha: 11 03 2023	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:			
Dirección donde se realiza la inspección:			
Localidad:			
UPZ:	Barrio:		
Nombre del propietario del vehículo:			
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número:			
Correo electrónico para notificación*			
Dirección de Notificación:		Teléfono:	
Nombre del propietario del producto:			
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/> Número:			
Correo electrónico para notificación*			
Dirección de Notificación:		Teléfono:	
Línea de intervención:			
Clase de vehículo:		Tipo de carrocería:	
Modelo:	Marca:	Placa:	
Sistema de refrigeración: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Número de trabajadores:		Horario: Diurno <input type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/> 24 horas <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/>	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> Domingo a domingo <input type="checkbox"/> Fin de semana <input type="checkbox"/> Otro: <input type="checkbox"/>			
Tipo de productos que transporta:			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 2023-03-01	Favorable <input type="checkbox"/>	% De cumplimiento de la última inspección	%
	Favorable con requerimientos <input type="checkbox"/>		
	Desfavorable <input type="checkbox"/>		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
Programación <input type="checkbox"/>	Solicitud del interesado <input type="checkbox"/> Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos <input type="checkbox"/> Número de radicado:	<input type="checkbox"/>
Solicitud oficial <input type="checkbox"/> Número de radicado:	Evento de interés en salud pública <input type="checkbox"/>	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otro: <input type="checkbox"/> Especifique:			
EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos des- critos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos des- critos 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.	

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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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			
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4			
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			

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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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			
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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	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.
	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	<input type="checkbox"/>	Suspensión total de trabajos o servicios	<input type="checkbox"/>
Decomiso	<input type="checkbox"/>	Destrucción o desnaturalización	<input type="checkbox"/>

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 02 del mes de Agosto del año 2011 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:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	TESTIGO
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>	Tipo de documento: C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> PEP <input type="checkbox"/> PS <input type="checkbox"/> PTP <input type="checkbox"/>
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado <input type="checkbox"/> Conductor <input type="checkbox"/>	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"



Subred:	Subred Norte	▼	Número de inscripción:	39363	Fecha inscripción:	23/08/2023	▼
DATOS DEL VEHICULO							
Actividad:	Vehículos transportadores de alimentos						
Dirección de inspección ¿No estandarizada?:	Área rural <input type="text" value="Clic aquí para Ingresar la dirección"/>			C1 54C 57 40			
Localidad:	Barrios Unidos	▼	UPZ:	3-LOS ANDES	▼	Barrio:	RIONEGRO
Nombre del propietario:	JUAN NELSON ESTUPIÑAN VARGAS			Teléfono:	3015030445		
Tipo de documento:	1-Cédula ciudadanía	▼	Número:	79608671	Email:	ESTUPIÑAN.JN570@GMAIL.COM	
Nombre del conductor:	JUAN NELSON ESTUPIÑAN VARGAS			Teléfono:	3015030445		
Tipo de documento:	1-Cédula ciudadanía	▼	Número:	79608671			
Tipo de vehículo:	2-Camioneta			▼			
Tipo de carrocería:	3-Furgón			▼			
Placa:	WFR570	Modelo:	2019	Marca:	JAC		

 [Iniciar Sesión](#)

 [Salir](#)